М.Ф. ПОПОВА
Секреты ОДЕССКОЙ кухни

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

О том, что значит хорошо и со вкусом покушать, в Одессе знали всегда...

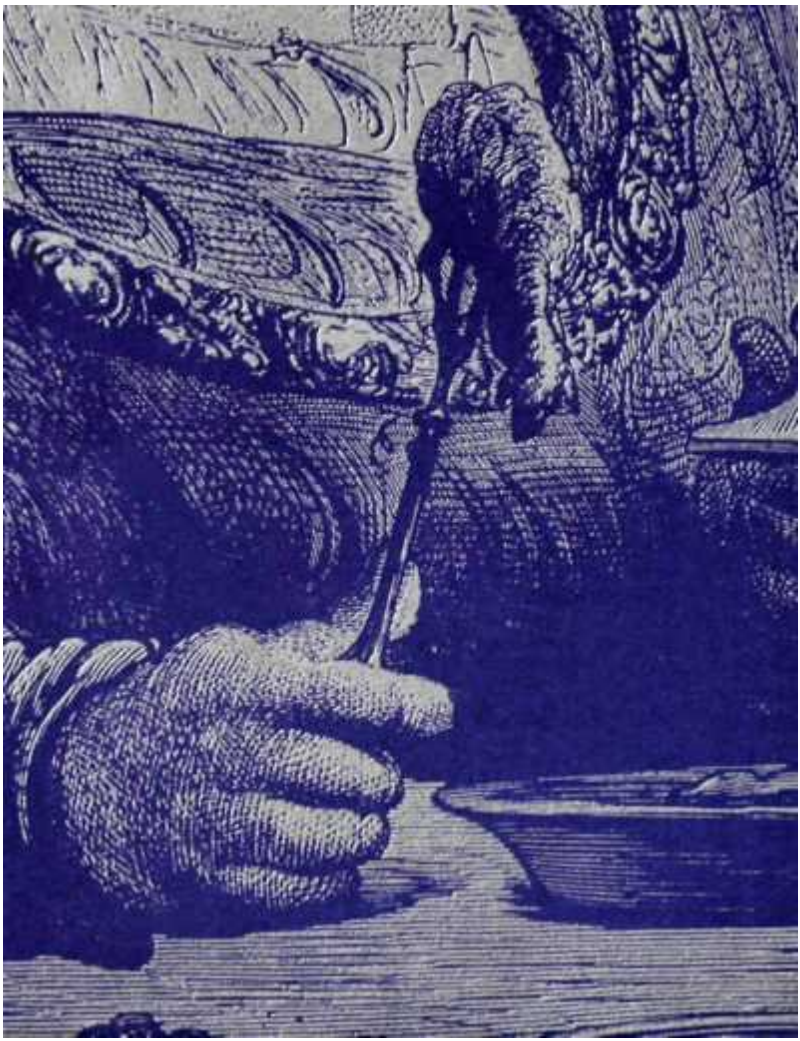
Сколь многих по-настоящему великих людей дала миру Одесса, сколь многих воспитала она, переплетя за два с лишним века своего существования нравы, обычаи, вкусы всех разных населивших ее народов, создав при этом то, что называется «одесская кухня», — по-украински сытную, по-еврейски обильную, как у турков и болгар острую, изысканную и тонкую, как у французов.

Рецептура блюд одесской кухни, с любовью и знанием дела собранная Мартой Федоровной Поповой — родоначальницей одной из семей одесских рестораторов, — и предлагается вниманию нетерпеливо постукивающего ложкой читателя в этой полной томительного пантагрюэлизма книге.

В книге использованы иллюстрации Гюстава Доре.

- М. Ф. ПОПОВА
  -
  - От издателя
  - 1. Супы
  - 2. Овощные блюда
  - 3. Мясо
  - 4. Птица и дичь
  - 5. Рыба
  - 6. Блюда из яиц
  - 7. Мучные изделия
  - СОВЕТЫ ПО КУЛИНАРИИ

М. Ф. ПОПОВА
СЕКРЕТЫ ОДЕССКОЙ КУХНИ



М.Ф.
ПОПОВА

Секреты ОДЕССКОЙ *кухни*

Книга,
полная пантагрюэлизма,
иллюминированная рисунками
Гюстава Доре

От издателя

О том, что значит хорошо и со вкусом покушать, в Одессе знали всегда.

Несомненно, Ильф и Петров, рисуя в «Двенадцати стульях» образ среднестатистического гражданина республики, предвнесли в него изобильные одесские черты, — изображая розовощекого индивида, сидящего с салфеткой на груди за столиком, с аппетитом поглощающего дымящуюся снедь. Вокруг — возлежат тучные стада быков, нежатся жирные свиньи, плещутся в бассейне осетры, налимы и вяленая рыба чехонь. В перистых облаках над ним пролетают жареные домашние гуси, утки, индейки, набитые яблоками. Огурец, величиной с пизанскую башню, высится на горизонте. «Кто это? Гаргантюа, король дипсодов?» — вопрошают с притворным изумлением авторы.

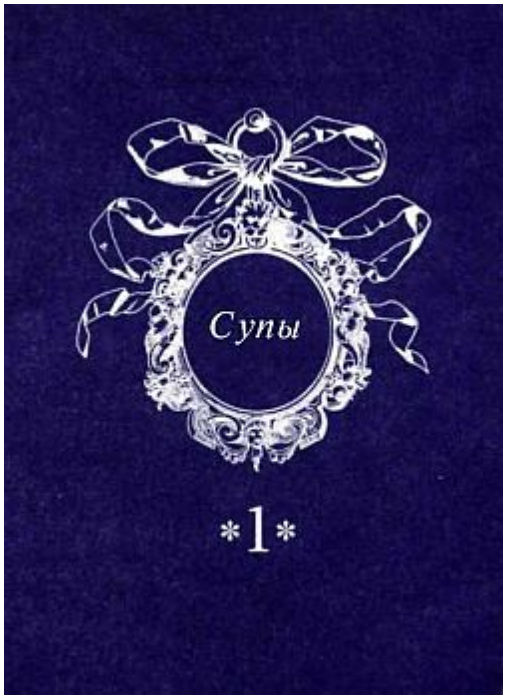
И правда, — как похоже на описание продовольственной процессии у Рабле, когда выводит он на шероховатые страницы своей книги караваны мулов и дромадеров, навьюченных грузом ветчины, копченых бычьих языков и угрей, в сопровождении двадцати пяти возов с луком-пореем и чесноком.

Так кто же он, этот великий «блюдоед», наследник мирового мифа о великанах, обожающий рыбу-фиш и синенькие под майонезом? Бесспорно — одессит, познавший восхитительные тайны «Привоза», умеющий вкушать от его щедрот, — тот, о котором, как и при рождении Пантагрюэля, могла бы сказать повивальная бабка: «Уж этот натворит чудес, уж этот поживет!»

Сколь многих по-настоящему великих людей дала миру Одесса, сколь многих воспитала она, переплетя за два с лишним века своего существования нравы, обычаи, вкусы всех разных населивших ее народов, создав при этом то, что называется «одесская кухня», — по-украински сытную, по-еврейски обильную, как у турков и болгар острую, изысканную и тонкую, как у французов.

Рецептура блюд одесской кухни, с любовью и знанием дела собранная Мартой Федоровной Поповой — родоначальницей одной из семей одесских рестораторов, — и предлагается вниманию нетерпеливо постукивающего ложкой читателя в этой полной томительного пантагрюэлизма книге.

1. Супы



* ЛУКОВЫЙ СУП *
* МУЧНОЙ СУП * СУП-ПЮРЕ С ГРИБАМИ *
* СУП-ПЮРЕ ЩАВЕЛЕВЫЙ *СУП С КЛЕЦКАМИ*
СУП НА ЛЮБОМ БУЛЬОНЕ
*СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ *ЗЕЛЕНЫЕ ЩИ *
* СКОРЫЙ СУП * СУП С ЛЕГКИМ ТЕСТОМ *

ЛУКОВЫЙ СУП

(6 ПОРЦИЙ)

3 больших сладких луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки муки, 6 стаканов крепкого бульона, 1 лавровый лист, немного черного перца, 6 ломтиков белого хлеба, 1,5 стакана натертого сыра

Нарезанный кубиками лук и сливочное масло положить в чугунную кастрюлю и обжарить до коричневого цвета. Добавить в обжаренный лук, размешивая, муку, а затем мясной бульон, положить лавровый лист и черный перец, поставить на слабый огонь и варить 30 минут. Вынуть лавровый лист и добавить соль. Подсушить на сильном огне без масла нарезанный тонкими ломтиками свежий хлеб, батон или булочки. Разлить суп в тарелки, положить в каждую по ломтику поджаренного белого

хлеба, посыпать хлеб натертым сыром (3/4 стакана), накрыть. Можно предварительно каждый ломтик хлеба посыпать сыром и поставить в духовку на несколько минут, чтобы сыр растопился. С супом к столу отдельно подать оставшийся сыр.

МУЧНОЙ СУП

(4 ПОРЦИИ)

1 чайная ложка сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 3 яйца

В двухлитровую кастрюлю налить воды, положить сливочное масло, немного посолить и закипятить. Когда вода закипит, держать маленькое сито над кастрюлей и просеять через него 2 ст. ложки муки. Тотчас снять кастрюлю с огня, чтобы дать муке разбухнуть.

Взбить 3 яйца венчиком, деревянной лопаточкой (ложкой) влить в суп, мешать быстро и тотчас же подавать к столу.

СУП-ПЮРЕ С ГРИБАМИ

(8-10 ПОРЦИИ)

1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 400 г грибов (лучше белых), 2 ст. ложки муки, 6 стаканов куриного бульона, 2 веточки зелени петрушки, 2 веточки зелени сельдерея, 2 яичных желтка, 1 стакан 20% сливок

Мелко нарезанный лук обжаривать в сливочном масле 5 минут, положить нарезанные грибы и жарить еще 5 минут. Не снимая с огня, добавить, размешивая, муку и затем залить куриным бульоном. Положить петрушку и сельдерей и варить 45 минут на слабом огне. Вынуть веточки петрушки и сельдерея. Взбить венчиком яичные желтки со сливками и тонкой струйкой влить в горячий суп, снятый с огня, после чего суп поставить на огонь. Варить, помешивая, доведя чуть-чуть до кипения. Посолить по вкусу и подавать к столу.

СУП-ПЮРЕ ЩАВЕЛЕВЫЙ

(6 ПОРЦИИ)

500г щавеля или шпината, очищенного от стебельков, полстакана воды, 2 луковицы, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка соли, 3 стакана куриного бульона, 1 стакан 10% сливок, сваренные вкрутую и натертые яичные желтки, лимон или лимонная кислота

Отварить щавель или шпинат с мелко нарезанным луком в воде, дав им прокипеть и смешать его с мукой и солью, после чего, непрерывно помешивая, тонкой струйкой влить куриный бульон. Размешивать до тех пор, пока бульон не закипит. Опустить в бульон протертый щавель или шпинат и варить еще 10 минут на слабом огне. Добавить сливки и еще раз довести до кипения, соль по вкусу. Если суп варился со шпинатом, необходимо его подкислить лимоном или лимонной кислотой. К столу суп подается с натертым на терке яичным желтком.

СУП С КЛЕЦКАМИ ПОСТНЫЙ

(4 ПОРЦИИ)

4 больших картофелины, 1 большая морковь,1 большая петрушка, 2 луковицы, 1/2 стакана фасоли, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2 стакана сметаны, 1 ст. ложка (полная) муки

Поместить в двухлитровую кастрюлю мелко нарезанные овощи и сварить их до готовности, посолить, добавить подрумяненный в сливочном масле лук, долить воды.

Можно добавить несколько грибов, свежих или сухих (сухие предварительно замочить в теплой воде), положить полстакана гороха или фасоли, также предварительно замоченных. Все должно вариться на слабом огне до полной готовности. Можно доливать кипяток, чтобы количество супа не уменьшалось. Сделать клецки: 3 яйца и 2 стакана сметаны тщательно размешать, потом взбить венчиком в пену, подсыпая понемногу муку. Перелить в кастрюлю и поставить ее в другую кастрюлю с горячей водой, дать воде кипеть до тех пор, пока тесто сварится.

Чайной ложкой отделять маленькие клецки, стараясь делать их одинаковыми по величине и форме, опускать в кипящий суп.

СУП НА ЛЮБОМ БУЛЬОНЕ

(6 ПОРЦИЙ)

6 картофелин среднего размера, 1 большая морковь, 1 небольшая луковица, крупа, 4-5 стаканов бульона, зелень петрушки, 100 г сметаны

Картофель, лук, нарезанные кубиками, морковь, натертую на крупной терке, положить на дно кастрюли объемом 3 литра, залить водой немного выше овощей. Когда вода закипит, добавить 3 ст. ложки риса или полстакана вермишели. Все должно свариться вместе. Затем в кастрюлю влить тепловатый бульон из любого мяса. Густоту будущего супа определить самим. Посолить по вкусу, положить зелень петрушки. Подавая к столу, в каждую тарелку положить 1 ложку сметаны. В суп с рисом можно добавить немного свежей капусты, подкислить его 1 чайной ложкой томатной пасты.

СУП ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ ПОСТНЫЙ

(4 ПОРЦИИ)

100 г гречневой крупы или пшена, 4 картофелины, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень петрушки, 2 луковицы, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла

В двухлитровую кастрюлю положить мелко нарезанные овощи и варить до мягкости, немного посолить, всыпать 100 г гречневой крупы или пшена, хорошо размешать.

Вторую мелко нарезанную луковицу поджарить на 1 ст. ложке растопленного сливочного масла. Когда лук станет мягким, залить его небольшим количеством отвара, хорошо размешать. Затем влить в суп. Накрыть кастрюлю крышкой и варить 1 час. Можно заправить суп желтком, вливая его тонкой струйкой.

ЗЕЛЕНЫЕ ЩИ

(4 ПОРЦИИ)

Можно варить зеленые щи весной из травы, например, всем известной сныти или снитки, лебеды, молодой крапивы и других (кроме щавеля и шпината)

Оборвать траву от стебельков, тщательно промыть и поставить на огонь в большом количестве соленого кипятка — от этого сохранится красивый зеленый цвет. Отдельно сварить обыкновенный отвар кореньев, прибавить для вкуса грибы свежие или 2—3 сушеных. Когда зелень станет мягкой, откинуть на сито и протереть через него. Сделать заправку: мелко нарезанный лук положить в сковороду в распущенное сливочное масло, когда он станет мягким и немного пожелтеет, всыпать ложку или две муки, дать прокипеть, помешивая. Налить несколько ложек отвара кореньев, размешать, а затем процедить, протирая через ситечко в протертую зелень, затем смешать с процеженным отваром. Несколько вкрутую сваренных яиц разрезать пополам вдоль, обвалять в сухарях, поджарить на сливочном масле и опустить в готовые щи — по две половинки на обедающего. Отдельно к столу подать сметану.

СКОРЫЙ СУП ПОСТНЫЙ

(4 ПОРЦИИ)

1 луковица, 1 морковь и 1 корень петрушки, 4 больших картофелины, 2 яйца, 1 стакан сметаны, зелень петрушки и укропа, 6 ложек риса, 2 ст. ложки сливочного масла

Сложить в двухлитровую кастрюлю рис, нарезанный кубиками картофель, мелко нарезанный лук, морковь и корень петрушки, натертые на крупной терке, ложку масла, залить водой (не до самого верха) и варить до тех пор, когда картофель и рис станут мягкими. Одновременно сварить 2 яйца вкрутую и остудить. Желтки распустить на оставшемся сливочном масле, белки нарезать лапшичкой и все опустить в суп. Заправить рубленой зеленью. Как только суп закипит, снять с огня и посолить, дать постоять 5-8 минут. К столу подавать со сметаной.

СУП С ЛЕГКИМ ТЕСТОМ ПОСТНЫЙ

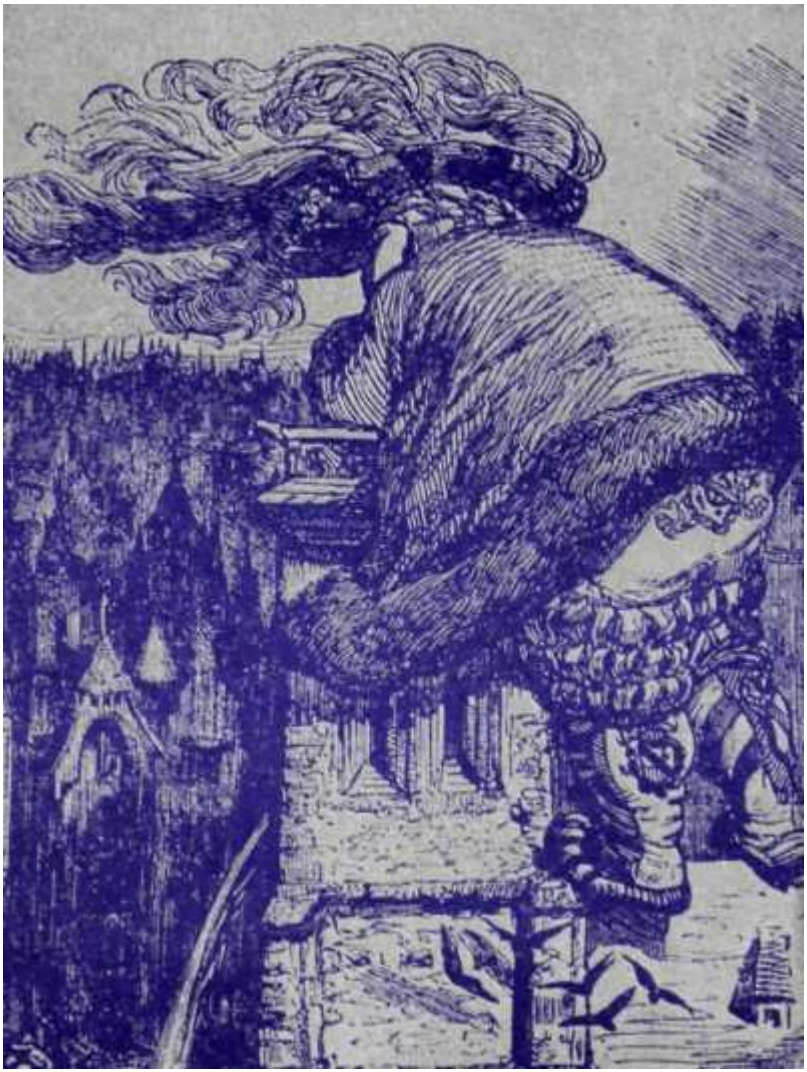
(4 ПОРЦИИ)

Полстакана мука, 3 ст. ложки молока, 4 яйца, немного зеленого лука и укропа, 1 ст. ложка масла

Молоко размешать с яйцами и аккуратно их соединить с мукой так, чтобы тесто стало гладким. Сварить овощной бульон из супных кореньев, процедить и снова поставить на огонь. Положить тесто в большую шумовку, держать ее над кипящим бульоном и дать стекать потихоньку в бульон тонкими нитями.

Прибавить мелко нарубленный укроп и зеленый лук, припущенный в ложке сливочного масла. Посолить.

Дать супу покипеть еще 5 минут и подать к столу с гренками с сыром.



2. Овощные блюда

* ГОЛУБЦЫ * ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ *
* КАПУСТНЫЙ СОУС *ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ * ЗАПЕКАНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ ИЛИ ШПИНАТА С ГРИБАМИ * ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ * *РАГУ ИЗ ГРИБОВ С ЯЙЦАМИ * ЗАПЕКАНКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ * ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК * КАБАЧКИ СО СМЕТАНОЙ *ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ * ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ * ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ * ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ *ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ * СОУС ОВОЩНОЙ «САТЭ» * КАРТОФЕЛЬНИКИ * КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ * * КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ * КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЫШКИ * * КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ *КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ *

ГОЛУБЦЫ

(8-10 ПОРЦИЙ)

0, 5 кг мясного фарша, 1 стакан риса, 3 луковицы, 2 корня петрушки, зелень, 8 морковок, капуста, 100 г растительного масла или жира

Кочан капусты зачистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку и залить водой, кипятить 5-7 минут. Остудить. Разделить на листья, срезать утолщенные черенки. На подготовленные листья положить фарш и завернуть плотно, как пирожок.

В большой чугунной кастрюле подготовить соус, в котором будут вариться голубцы. Для соуса берут немного нарезанной капусты, лука, риса, мяса, моркови, поджаривают на растительном масле. Как только лук зажарился, налить 2 стакана воды, посолить, поперчить, вскипятить и дать остыть. Когда соус остынет, выложить в него голубцы и варить до полной готовности. За 20 минут до окончания варки залить голубцы 1 стаканом разбавленной томат-пасты. Приправить по вкусу. Для фарша берут свинину, говядину или смешанное мясо, пропускают через мясорубку, если мясо нежирное, добавляют немного любого жира. Добавляют предварительно замоченный рис, нарезанный корень петрушки, поджаренные морковь и лук, мелко нарубленную зелень.

Готовые голубцы можно залить томатом или сметаной.

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

(6 ПОРЦИЙ)

0, 5 кг фарша, капуста, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 г майонеза или сметаны, полстакана сухарей

Фарш готовят по предыдущему рецепту. Капустные листья можно брать от сырого кочана, срезав с них утолщенную часть. Взять форму с высоким бортиком, лучше всего круглую, смазать ее сливочным маслом, засыпать сухарями. Взбить яйца. Каждый лист смочить в яйце и положить на дно. Затем положить фарш. Покрыть его капустными листьями, смоченными в яйце. Снова положить фарш. Накрыть третьим слоем капусты. Сверху залить майонезом или сметаной. Посыпать слоем тертого сыра и сбрызнуть сливочным маслом. Весь этот капустный пирог поставить в духовку (200˚С) и запечь до образования румяной корочки. Подавать к столу, разрезая на куски, как пирог.

КАПУСТНЫЙ СОУС

(6 ПОРЦИЙ)

200 г растительного масла, 3 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки кислой капусты, 400 г свежей капусты, 1 ст. ложка томат-пасты, 2 ст. ложки изюма, соль, сахар, перец

В большую чугунную кастрюлю налить масло, когда оно закипит, положить в него лук, затем морковь, петрушку. Чуть поджарить, помешивая, затем положить свежую капусту, помешать и закрыть крышкой на 20 минут. Убавить огонь. Через 20 минут соус должен быть светло-коричневого цвета. Тогда добавить 2 ст. ложки не отжатой кислой капусты, ложку соли, 2 ст. ложки запаренного изюма, 1 чайную ложку сахара. Когда все закипит, перемешать, дать прокипеть и только тогда вмешать томат. Такой соус годится на гарнир к любому мясу и его можно приготовить впрок на несколько дней.

ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ

(4 ПОРЦИИ)

400 г фасоли, 1 чайная ложка соли, 2-3 ст. ложки гусиного или куриного жира без шкварок

Фасоль перебрать и замочить на ночь (15˚С). Воду слить. Фасоль положить в чугунок и залить присоленной водой так, чтобы она покрыла фасоль. Чугунок закрыть крышкой в поставить в духовку (180˚С) на 3 часа, пока фасоль не станет мягкой. Вынуть фасоль шумовкой, дать слегка остыть и пропустить через мясорубку. Затем приправить жиром, перцем, солью. Хорошо вымешать и подавать к столу. Блюдо может быть самостоятельным и гарниром к мясу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЩАВЕЛЯ ИЛИ ШПИНАТА С ГРИБАМИ

(6-8 ПОРЦИЙ)

3 ст. ложки сливочного масла, 500 г свежих или 10 шт. сухих грибов, 3 луковицы, 3 ст. ложки муки, 2 чайные ложки соли, черный перец, 2 стакана 10% сливок, 1 кг щавеля, 3 ст.

ложки натертого сыра

Сливочное масло растопить в сковороде, положить отваренные грибы, нарезанный кубиками лук и обжаривать 5 минут. Смешать с мукой, перцем, солью и тоненькой струйкой добавить сливки. Размешивать до закипания. Кипятить 5 минут. Половину порции щавеля разровнять на смазанном маслом противне и залить половиной соуса. Положить остальной щавель, разровнять, полить соусом и посыпать сыром. Противень поставить в другой, большего размера, в который налита горячая вода, и поставить в духовку (160°С) на 40 минут.

ГРИБЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

(4 ПОРЦИИ)

600 г шляпок крупных свежих грибов, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли

Шляпки грибов посыпать солью, разложить на противне, в котором растоплены 2 столовые ложки сливочного масла, нижней частью кверху. В каждую шляпку положить кусочек сливочного масла. Противень поставить в духовку на 10 минут. Если грибы начинают подсыхать, положить в шляпки еще сливочного масла и так поступать до тех пор, пока грибы не будут готовы. Посолить по вкусу. Подавать отдельно или к бифштексу, жареной свинине.

РАГУ ИЗ ГРИБОВ С ЯЙЦАМИ

(3 ПОРЦИИ)

300 г свежих грибов, 1 стакан белого сухого вина, 1 чайная ложка соли, щепотка черного перца, 1 ст. ложка зелени

Грибы мелко нарезать, залить небольшим количеством воды и варить, пока станут мягкими. Добавить вино, посолить, положить перец. Еще варить 2-3 минуты. На блюдо положить крупно нарубленные крутые яйца и залить грибами, посыпать зеленью. Сразу подавать к столу.

ЗАПЕКАНКА ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

В глиняный горшок положить всякие овощи: нарубленный кабачок, горошек в стручках или лущеный, 2 луковицы, молодую морковь, бобы, репу или брюкву, немного сельдерея, зелень петрушки, немного картофеля, немного предварительно отваренных грибов. Все нарезать мелко. Свеклы не класть. Укладывая, слегка посолить. Овощи укладывать плотно, до самого верха, они в процессе приготовления осядут. Залить сметаной.

Сверху положить лист капусты вместо крышки. Поставить в духовку и на маленьком огне выдержать 3—4 часа. Чем дольше выдерживать в духовке, тем лучше. Подавать в том же горшке, обернув его салфеткой. Перед подачей снять капустный лист, очень осторожно помешать снизу вверх, чтобы сок везде распределился.

ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК

(6-8 ПОРЦИЙ)

1 кг свежего (замороженного, консервированного) горошка, 3/4 стакана нарубленного салата, 1 луковица, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана кипятка, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 3 веточки укропа

Зеленый салат уложить на дно кастрюли, положить мелко нарезанный лук, горошек, сливочное масло, сахар, соль, укроп и залить кипятком. Варить на слабом огне 25 минут. Слить оставшуюся воду, размешать, посолить по вкусу и подавать к столу в горячем виде.

КАБАЧКИ СО СМЕТАНОЙ

Кабачки, 100 г подсолнечного масла, 200 г сметаны, соль, 50 г муки

Кабачки очищают, моют, нарезают кружочками толщиной

чуть больше 1/2 см. Нагревают сковороду с жиром. Каждый кружочек обмакивают с обеих сторон в муку и обжаривают с двух сторон. Сняв со сковороды, слегка солят и подают к столу со сметаной, можно с нарезанным молодым чесноком.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Кабачки (2 половинки на 1 порцию), 2 большие морковки, 2 петрушки, 5 луковиц, 1 стакан риса, 500 г мясного фарша (говядина, свинина, смесь), 100 г томат-пасты, соль, перец, 150 г подсолнечного масла или другого жира

Кабачки чистят, разрезают вдоль пополам и вынимают мякоть. Еще раз промывают. Рис необходимо залить водой. Нарезать морковь маленькими кубиками и слегка обжарить, 4 луковицы нарезать кубиками и обжарить до розового цвета. Нарезанный кубиками корень петрушки и зелень петрушки кладут в фарш сырыми. В миску кладут рис, морковь, петрушку, лук, перемолотое мясо, добавляют немного воды. Готовят соус. В большой казан наливают жир, нарезают мелко 1 луковицу, немного моркови, кладут щепотку риса, молотого мяса и нарубленные сердцевинки. Все это обжаривают, добавляют воду, солят, перчат и дают прокипеть.

В подготовленные половинки кабачков кладут фарш, учитывая, что рису предстоит увеличиться в объеме. В остывший соус укладывают кабачки донышками вниз, ставят на небольшой огонь и варят до тех пор, пока рис не будет готов. К тому времени и соус немного выкипит. Тогда разводят томат-пасту, приправляют ее, заливают кабачки и дают покипеть 15 минут. Выкладывают кабачки в глубокие салатницы вместе с подливой. К столу подают сметану. Вместо томат-пасты в соус можно положить сметану, чтобы кабачки были диетическими.

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

(4 ПОРЦИИ)

4 крупных кабачка, 3 луковицы, 100 г подсолнечного масла или другого жира, соль, перец, 3 зубчика чеснока, 1 чайная

ложка уксуса, 2 помидора

Кабачки очищают, моют, нарезают крупными кубиками. В казан укладывают кабачки и нарезанный кубиками лук, закрывают крышкой и ставят на огонь. Через некоторое время, когда кабачки и лук пустят сок, крышку снимают, и, помешивая, дают выкипеть всей жидкости. Когда жидкость почти выкипит и лук станет приставать к стенкам, влить масло, вымешать и дать таким образом жариться луку. Когда часть лука зарумянится, подлить чуть-чуть воды. Снова жарить, мешая. Подливать понемногу воду (не более двух раз). В результате вся кабачковая масса становится лукового цвета и компактная. Готовая икра должна быть густой, золотистого цвета. Сняв с огня, икру переложить в миску, остудить. Затем добавить мелко нарезанный чеснок, посолить, поперчить и влить уксус. Вымешать.

Переложить в салатницу и украсить ломтиками помидоров.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

(4 ПОРЦИИ)

3 кабачка, 3 яйца, 4 ст. ложки муки, 100 г жира, соль

Три очищенных кабачка натереть на крупной терке, добавить 3 предварительно взбитых яйца, вымешать, ввести муку. Если кабачки очень сочные, добавить еще муки. Посолить в последнюю минуту, чтобы сок не выделился из кабачков. Затем ложкой выкладывать оладьи на горячую сковороду. Оладьи можно подавать с любым соусом или со сметаной.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

(4 ПОРЦИИ)

3 средних баклажана, 50 г подсолнечного масла, соль, перец, 3 зубчика чеснока, 2 помидора, 1 ст. ложка уксуса

Три баклажана испечь на сковороде под закрытой крышкой, подлив немного масла. Баклажаны должны стать мягкими. Остудить, очистить, порубить секачом. Сложить в миску, вмешать

подсолнечное масло, перец, соль, чеснок и уксус. Приправить по вкусу.

Переложить в салатницу и украсить ломтиками помидоров.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

(II ВАРИАНТ)

Подготовленную массу положить в горячую сковороду с маслом, натереть туда 2 помидора без кожицы и жарить до тех пор, пока не выкипит влага. Остудить, посолить, поперчить, положить мелко нарезанный чеснок. Если будет кисловато, слегка подсахарить. Уксус не добавлять.

Выложить в салатницу и украсить помидорами.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ

2 перца на порцию, фарш для перцев такой же, как для кабачков, голубцов

Перцы очистить от семенника, сняв верхушку, как крышечку, хорошо промыть и обязательно каждый перец попробовать, так как среди них попадаются горькие. Сделать соус. Наполнив чашечку фаршем, прикрыть ее срезанной крышкой с хвостиком. Остальное все по предыдущим рецептам.

СОУС ОВОЩНОЙ «САТЭ»

(10-12 ПОРЦИЙ)

5 баклажанов. 4 моркови, 3 петрушки, 5луковиц, 4 сладких перца, 1 кг помидоров, 200 г подсолнечного масла, соль

Баклажаны очищают от кожицы, нарезают кружочками толщиной в 1 см, складывают в миску, просаливая их шар за шаром. Затем поджаривают до розового цвета часть лука,

нарезанного кубиками. Поджаривают нарезанную морковь. Обдают кипятком помидоры и когда они остынут, снимают кожицу, нарезают кружочками. Баклажаны с солью выдержать 40-60 минут, когда пустят сок, промыть и отжать. Берется большая чугунная кастрюля. На дно налить немного подсолнечного масла, затем положить сырой лук, разложив его по дну кастрюли. Затем положить шар моркови, петрушки, зелени петрушки, сладкого перца, баклажанные кружочки (2 ряда) и закончить первый шар помидорами, посолить и немного полить маслом. Второй шар начать с жареного лука и все повторить. Постараться уложить все овощи. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Когда закипит, снять крышку и на медленном огне варить до тех пор, пока сок выкипит и овощи будут мягкими. Подается в салатнице.

Этот соус можно законсервировать. Горячий готовый соус раскладывают в подготовленные банки, кипятят 70 минут, после чего закатывают крышки. Кипятить необходимо с крышками. Зимой — готовый гарнир.

КАРТОФЕЛЬНИКИ

(4 ПОРЦИИ)

1 кг картофеля, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, половина чайной ложки соли, 120 г жира, 1 стакан муки для панировки

Очищенный картофель нарезать крупными кусками и сварить в слегка подсоленной воде. Затем еще теплым пропустить через мясорубку. В картофельную массу положить муку, взбитое яйцо, соль и хорошо вымешать. Из этой массы можно сделать котлеты к любому мясу с любым соусом; можно начинить их мясом, капустой или грибами и использовать как самостоятельное блюдо.

Приготовление мясного фарша: любое отваренное мясо, потрошки пропустить через мясорубку. Поджарить лук и в него положить мясо, прогреть 5 минут, добавить немного горячей воды (для сочности) и приправить; капустного: нашинкованную мелко свежую капусту поджарить, приправить поджаренным луком, солью, перцем; грибного: поджаренные мелко нарезанные грибы заправить жареным луком, солью, перцем.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ

(4 ПОРЦИИ)

1 кг картофеля, 2яйца,100 г белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 луковица, соль, перец, 120 г масла или другого жира

Очищенный картофель крупно нарезать, сварить, слить воду, дать немного остыть и пропустить через мясорубку. После него провернуть булочку или хлеб, предварительно замоченный в молоке. В эту массу положить два желтка и хорошо взбитые белки. Поджарить мелко нарезанный лук до розового цвета и также положить в картофельную массу. Приправить солью, перцем и хорошо вымешать. Если тесто для выделки жидковато, добавить немного муки. Сформовать котлеты, обвалять в муке и жарить в кипящем масле.

Это прекрасный гарнир к любому мясу, рыбе. Их можно пожарить впрок, а при подаче к столу разогреть в духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

(4 ПОРЦИИ)

1 кг картофеля, 2 яйца, 30 г жира (для теста), соль, 200 г муки,200 г растительного масла.

Для панировки: 50 г муки, 2 яйца,150 г молотых сухарей

Очищенный картофель варить в подсоленной воде до готовности, слить, слегка остудить и пропустить через мясорубку. Пока масса теплая, положить в нее жир, соль, муку, желтки и отдельно взбитые белки. Вымешать и из полученного теста сделать небольшие плоские батончики. Сначала обвалять их в муке, затем во взбитых яйцах и в молотых сухарях. Поджаривать в кипящем жире.

Подавать с любыми овощами.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЫШКИ

(2 ПОРЦИИ)

500 г муки, 200 г сваренного холодного картофеля, 80 г жира, 80 г сахара, 1 яйцо, соль, 30 г дрожжей, 1 чашка молока, 100 г жира для жарения, повидло

В молоке развести дрожжи, сахар и немного муки. Вымешать и дать подняться. В массу положить муку, натертый отваренный картофель, соль, сахар, яйцо, разогретый жир. Замесить мягкое тесто и поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, раскатать и вырезать формочкой пышки, которые обжарить на горячем жире с обеих сторон, или испечь на смазанном листе в духовке. Готовые пышки посыпать ванильным сахаром или намазать повидлом.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КЛЕЦКИ

(3 ПОРЦИИ)

500 г картофеля, 1 чашка воды, 80 г масла, 3 ст. ложки муки, 3 яйца, 40 г сыра, соль, перец. Для поджаривания 100 г жира

Холодный отваренный картофель очистить и натереть на терке. В кастрюльку налить воду, добавить масло, размешать муку, поставить на огонь и взбивать 3-4 минуты, пока масса не загустеет. Снять с огня и мешать, чтобы получилось тесто без комочков.

Добавить соль, перец и постепенно яйца, потом половину сыра и картофель. Все подогреть на огне, снять и остудить. Ложкой, смоченной в жире, вырезать клецки, класть их в хорошо разогретый жир и обжаривать до образования золотистой корочки. Клецки класть на расстоянии друг от друга, поскольку при жарке они увеличиваются.

Подавать к жаркому посыпанными оставшимся тертым сыром. Можно подавать как самостоятельное блюдо с томатным соусом и салатом.

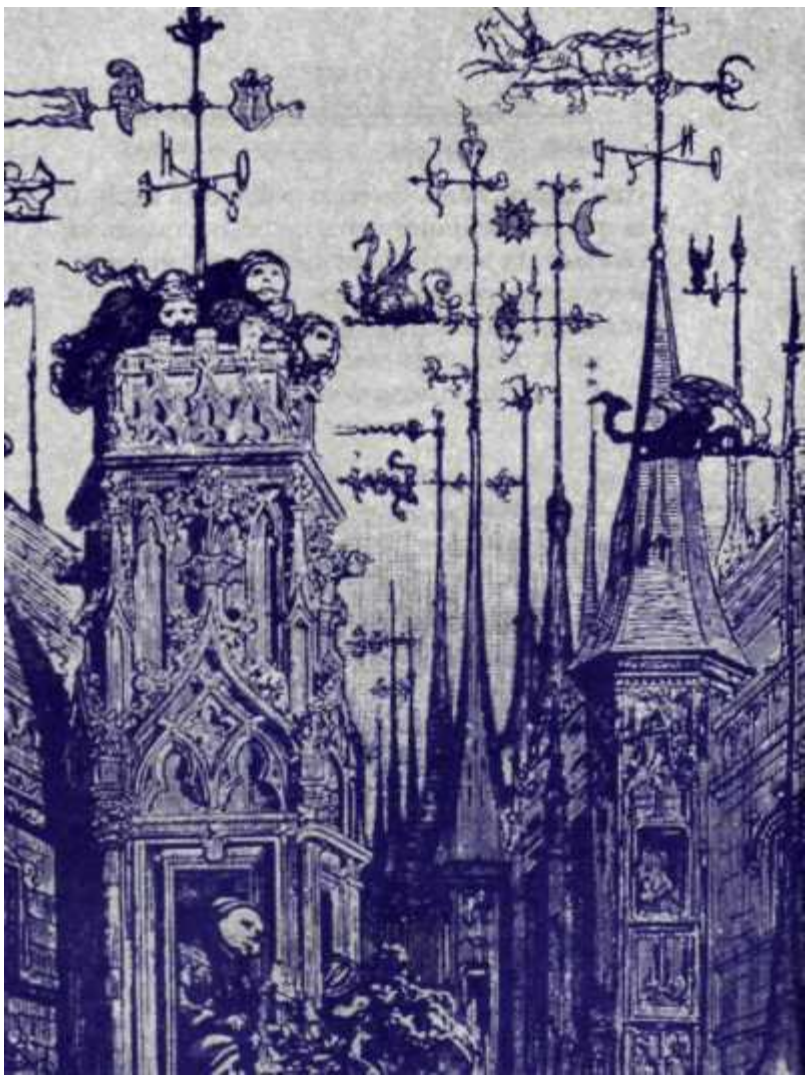
КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ

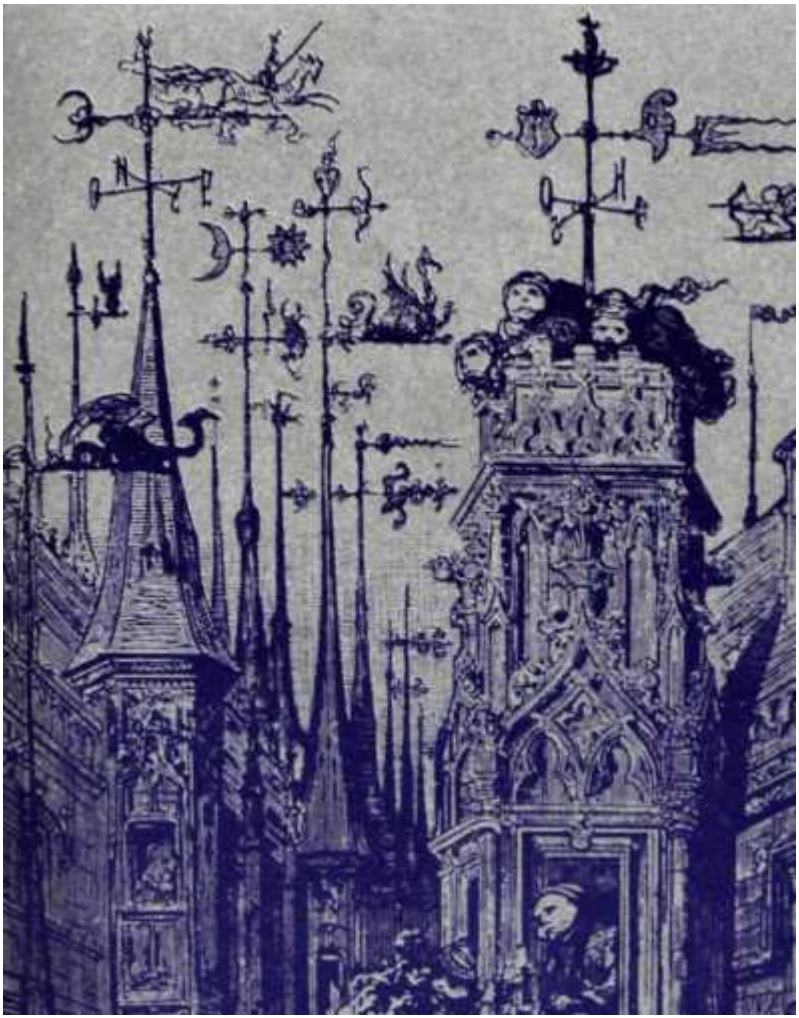
(4 ПОРЦИИ)

8-10 крупных картофелин, соль, 300 г мясного фарша или остатки мясного жаркого, тушеного мяса, 60 г жира, 1 яйцо, 1 булка, чеснок, жир, молотые сухари

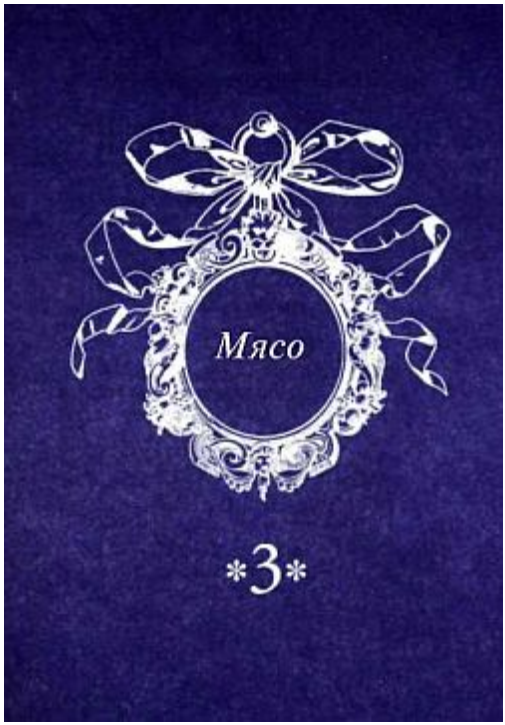
Картофель проварить (не до готовности), очистить и срезать верхушку. Вынуть мякоть из картофелин, размять с замоченной и отжатой булкой, добавить мясной фарш, соль, перец, яйцо. Смесью наполнить клубни, закрыть отрезанной верхушкой, поставить на смазанный жиром противень, подлить воду и тушить или печь в духовке до полной готовности.

Подавать с поджаренными гренками и овощным салатом. Фарш можно приготовить капустный, грибной.





3. Мясо



* ГОВЯЖИЙ КАРБОНАТ * ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
С ГРИБАМИ * БИФШТЕКС ПО-ТАТАРСКИ *
* ФАРШИРОВАННЫЙ АНТРЕКОТ * ТУШЕНАЯ БАРАНИНА*
БЫСТРОЕ ЖАРКОЕ БЕЗ ЛУКА * ФИЛЕ ГОВЯЖЬЕ *
* ВЕТЧИНА С КАПУСТОЙ * ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ *
* ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ * ПАШТЕТ ИЗ МЯСА * АНТРЕКОТ *
* РАГУ ИЗ МЯСА * ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК * ЖАРКОЕ. ИЗ ЯЗЫКА *
* КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ» * МУСС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ *
* ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ * ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ *

ГОВЯЖИЙ КАРБОНАТ

(6 ПОРЦИЙ)

6 кусков мяса, каждый весом в 130 г, 500 г лука, 50 г свиного жира, 300 г некрепкого пива, пучок зелени, 1 ложка томат-пасты, 700 г картофеля

Мясо натереть солью и перцем и хорошо обжарить с обеих сторон в свином жире. В этом же жире слегка обжарить нарезанный лук. Половину лука поместить на дно плоской кастрюли, затем положить куски мяса, покрыть их оставшимся луком и залить пивом. Довести до кипения, положить пучок зелени и томат-пасту, накрыть и варить до готовности в духовке.

Подавать с отварным картофелем.

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С ГРИБАМИ

(6 ПОРЦИЙ)

Язык весом 1, 8 кг, 450 г моркови, 400 г репы, 6 луковиц, пучок зелени, 10 отваренных грибов

Язык прокипятить, остудить и очистить, затем с овощами варить до полной готовности. Одновременно в сотейнике готовить соус. 4 луковицы нарезать кубиками и пожарить в сливочном масле до золотистого цвета, затем мелко нарезать грибы и все это вместе стушить. Нарезанный ломтиками язык кипятить в соусе 7-8 минут.

Подавать с пюре или макаронами, обильно поливая соусом.

БИФШТЕКС ПО-ТАТАРСКИ

(1 ПОРЦИЯ)

170 г первосортной говядины (желательно филейной части), желток, 2 филе соленого анчоуса, 1 небольшая луковица

Удалить из мяса сухожилия, нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавить соленый анчоус. Затем в массу натереть лук и вмешать желток, немного перца. На блюдо выкладывают горкой, украшают каперсами.

Подают с жареными гренками и соусом «Кетчуп».

ФАРШИРОВАННЫЙ АНТРЕКОТ

(5 ПОРЦИЙ)

Антрекот весом 150 г на порцию, 300 г сала, 250 г отваренного картофеля, 2 яйца, 150 г сметаны, зелень.

Для соуса: 50 г сливочного масла, 100 г лука, 150 г белого вина, 50 г муки, 250 г сметаны

Антрекот отбить, по краям сделать надрезы, посолить, поперчить. Картофель нарезать маленькими кусочками, смешать с мелко нарезанным салом, приправить солью, перцем, мускатным орехом, рубленой петрушкой и смешать все это с яйцами и сметаной. Выложить эту смесь на антрекоты, свернуть их и закрепить деревянными палочками. Лук мелко порубить и обжарить в сливочном масле. Поверх него положить антрекоты, предварительно обжаренные в жире, залить белым вином, накрыть и тушить до мягкости. Готовые антрекоты выложить на блюдо. Оставшийся соус смешать со сметаной и мукой, процедить и полить им антрекоты. Гарнир любой.

ТУШЕНАЯ БАРАНИНА

(6 ПОРЦИЙ)

1, 5 кг баранины (желательно лопатки), 1, 2 кг картофеля, 500 г лука

Крупно нарезать мясо, лук и картофель. Дно чугунной кастрюли покрыть слоем лука, затем поочередно мяса, картофеля, снова лука, картофеля. Немного посолить, хорошо поперчить и полностью залить водой. Накрыть, довести до кипения, снять навар и тушить на слабом огне до готовности. Перед подачей густо посыпать рубленой петрушкой. Перед концом отваривания можно добавить 1 столовую ложку томат-пасты.

БЫСТРОЕ ЖАРКОЕ БЕЗ ЛУКА

(6 ПОРЦИЙ)

1, 5 кг мяса говяжьего или свиного куском, 1, 2 кг картофеля

Мясо положить на дно чугунной кастрюли и на большом огне поджарить с обеих сторон (если нужно, подлить жира), затем обложить нарезанными кусочками картофеля, залить полностью

горячей водой, посолить, поперчить и варить до готовности на слабом огне, не давая вскипеть. Варить можно и в духовке. Перед подачей к столу нарезать мясо на ломти.

ФИЛЕ ГОВЯЖЬЕ

(ПОЛУФАБРИКАТ)

Большая вырезка, 50 г масла (в равных порциях сливочное и подсолнечное), соль, перец, 2 стакана белого вина

Вырезку нарезать порционными кусками, помыть, дать стечь воде, затем натереть солью и перцем, на сковороде или в сотейнике обжарить с обеих сторон. Залить 2 стаканами вина, если мясо не покроется, долить воды или бульона. На слабом огне сварить до готовности. Затем это мясо с соусом хранят в холодильнике как полуфабрикат.

При необходимости приготовить мясное блюдо нужно взять большую сковороду или сотейник, положить в него необходимое количество кусков мяса, обложить картофелем, отваренными грибами, черносливом, сверху сбрызнуть маслом и посыпать тертым сыром. Все запечь в духовке. При подаче к столу посыпать нарубленной петрушкой.

ВЕТЧИНА С КАПУСТОЙ

(6 ПОРЦИЙ)

600 г ветчины, 6 сосисок, 1 кг кислой капусты, 600 г картофеля

Удалить жир с ветчины и стушить на нем кислую капусту. Ветчину нарезать ломтиками, разогреть и положить поверх капусты. Подать с разогретыми сосисками и отварным картофелем.

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

(4 ПОРЦИИ)

4 телячьих отбивных толщиной 1,5-2 см, 4 тонких ломтика ветчины, 60 г сливочного масла, 2 крутых яйца, 1/4 стакана 20% сливок, перец, соль по вкусу

Телячьи битки отбить до возможно меньшей толщины, поперчить и посолить. На каждую пластинку мяса положить кусочек ветчины и половинку яйца. Свернуть рулетом и завязать нитками. Жарить на сливочном масле в глубокой сковороде 10 минут. Залить сливками, закрыть крышкой и держать на огне еще 5-7 минут. Гарнир: картофельное пюре, макароны.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ

(4 ПОРЦИИ)

Печенки 0, 5 кг, 5 луковиц, 250 г сала-шпик, 3 зубчика чеснока, лавровый лист, щепотка мускатного ореха

Куски печенки положить в кастрюлю, туда же положить 3 луковицы целиком, нарезанное кубиками сало-шпик (несколько ломтиков сала отложить), лавровый лист, 1 зубчик чеснока, залить 1, 5 стаканами красного сухого вина и варить 30 минут. Затем все содержимое кастрюли процедить и пропустить через мясорубку. Пока печенка варится, поджарить на сливочном масле мелко нарезанный лук. Поджаренный лук также пропустить через мясорубку. В полученную массу положить растолченный зубчик чеснока, соль, перец и щепотку мускатного ореха. На дно большой керамической миски положить несколько ломтиков сала, выложить на него паштет, сверху положить ломтики сала и влить половину жидкости, в которой варилась печенка. Покрыть промасленной бумагой, накрыть крышкой. Поставить миску в большую посуду с водой. Все поместить в предварительно нагретую духовку (150˚С) на 1—2 часа (в зависимости от размера миски).

К столу паштет можно подавать либо на закуску с кусочками поджаренного хлеба, либо как основное блюдо с печеным картофелем и различными салатами.

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА

(4 ПОРЦИИ)

Готовить так же, как печеночный паштет, только через мясорубку мясо необходимо пропустить 2-3 раза.

АНТРЕКОТ

(4 ПОРЦИИ)

Кусок мяса говяжьего от толстого края весом 500-600 г, 1 ст. ложка постного масла, 60 г сливочного масла, 1 луковица, пучок зелени петрушки, 1,5 чайной ложки соли, перец

Мясо слегка отбить, натереть солью и перцем, полить постным маслом и оставить на полчаса на блюде, затем на сковороде с сильно разогретым сливочным маслом поджарить с обеих сторон до образования корочки, но чтобы внутри антрекот оставался слегка сырым. Одновременно смешать сливочное масло с мелко нарезанным луком, петрушкой и щепоткой соли. Намазать полученным маслом дно глубокой посуды, положить в него антрекот, накрыть и поставить на водяную баню на 5-7 минут. Полить мясным соком из сковороды и подавать с картофельным пюре.

РАГУ ИЗ МЯСА

(6 ПОРЦИЙ)

1,5 кг любого мяса, 200 г топленого свиного или гусиного жира, 3 луковицы, 2-3 зубчика чеснока, 1, 5 стакана красного сухого вина, 1 ст. ложка томатной пасты или 6 зрелых помидоров, 25-30 г сухих белых грибов

Мясо разрезать на порционные куски и поджарить на жире на сильном огне. Обжарить отдельно мелко нарезанные лук и чеснок. В кастрюлю сложить мясо, поджаренный лук, чеснок и влить сухое красное вино. После того как вино немного выкипит, влить мясной, куриный бульон или воду и положить томатную пасту (или очищенные помидоры). Затем положить сухие белые грибы, предварительно замоченные. Кастрюлю закрыть крышкой

и держать на слабом огне 2-3 часа (пока мясо не станет мягким).

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

(8-10 ПОРЦИЙ)

Язык весом 2-2,5 кг, 1 луковица, 2 корешка сельдерея, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист

Язык вымыть, поместить в посуду и залить холодной водой. Довести до кипения и варить полчаса на слабом огне. Если в воде начинает чувствоваться соль, слить ее и залить свежей, но уже горячей водой. Добавить лук, чеснок, сельдерей, лавровый лист и варить на слабом огне 2 часа 45 минут. Слить воду, очистить кожицу с языка. Нарезать язык наискосок.

Подавать в холодном или горячем виде с горчицей, хреном или майонезом, а также использовать как основу для приготовления других блюд.

ЖАРКОЕ ИЗ ЯЗЫКА

(8-10 ПОРЦИЙ)

Язык весом 2-2,5 кг, 4 луковицы, соль, перец, 150 г любого жира

В чугунную кастрюлю положить мелко нарезанный лук, жир и тушить до тех пор, пока лук станет коричневым и образуется луковый соус. Тогда соус посолить, поперчить и в него опустить ломтики нарезанного вареного языка. Протушить 8-10 минут.

Подавать к столу горячим как второе блюдо с пюре.

КОТЛЕТЫ «ПОЖАРСКИЕ»

(5 ПОРЦИЙ)

Котлетный фарш из любого мяса (вкуснее из смешанного), 50 г сливочного масла, сухари, 1 яйцо

Из котлетного фарша мокрой рукой сделать 6 лепешек. В

середину каждой лепешки положить удлиненный кусочек холодного масла. Свернуть эту мясную лепешку в круглую котлету. Каждую котлету смочить во взбитом яйце и в сухарях. Жарить в глубокой сковороде в большом количестве жира.

МУСС ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ

(4-5 ПОРЦИЙ)

4 столовые ложки сливочного масла, 1 большая луковица, 0,5 кг телячьей печенки, 2 ст. ложки муки, 1,5 чайные ложки соли, немного перца, 1 стакан 20% сливок, 2 яйца, 2 ст. ложки коньяка и 1 зубчик чеснока

Растопить в глубокой сковороде 2 ст. ложки сливочного масла и обжаривать в нем нарезанную ломтиками печень и лук в течение 10 минут. Пропустить через мясорубку. Отдельно растопить оставшееся масло, всыпать в него муку, соль, перец. Когда масса станет однородной, тонкой струйкой влить сливки и довести до кипения. Держать на слабом огне еще 5 минут. Отдельно взбить с коньяком желтки и тонкой струйкой добавить к ним один половник горячего соуса, размешивая, чтобы не допустить свертывания. Добавить желтки в фарш и тщательно размешать. Взбить белки до образования воздушной (но не сухой) пены и влить их в фарш. Еще раз все хорошо взбить, поместить в кастрюлю, поставить в большую неглубокую сковороду, в которой на 2 см налита горячая вода. Закрыть кастрюлю промасленной бумагой и поставить в духовку (165˚С) на 1 час.

Подавать мусс к столу с грибным соусом.

ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ

(5-6 ПОРЦИЙ)

1 говяжье сердце, 2 луковицы, 2 моркови, 50 г жира, бульон.

Готовить 2 часа

Сердце поджарить до коричневой корочки, уложить поверх

нарезанных моркови и лука, приправить, залить бульоном, положить пучок зелени, накрыть и тушить в духовке до полной готовности на слабом огне. Затем охладить в бульоне, снять жир с бульона и кипятить его до тех пор, пока станет прозрачным. Снять накипь, произвести осветление яичным белком, превратив бульон в студень. Охлажденное сердце нарезать ломтиками, уложить на овальное блюдо, заглазировать студнем.

Подавать с соусом «Острый» или с хреном.

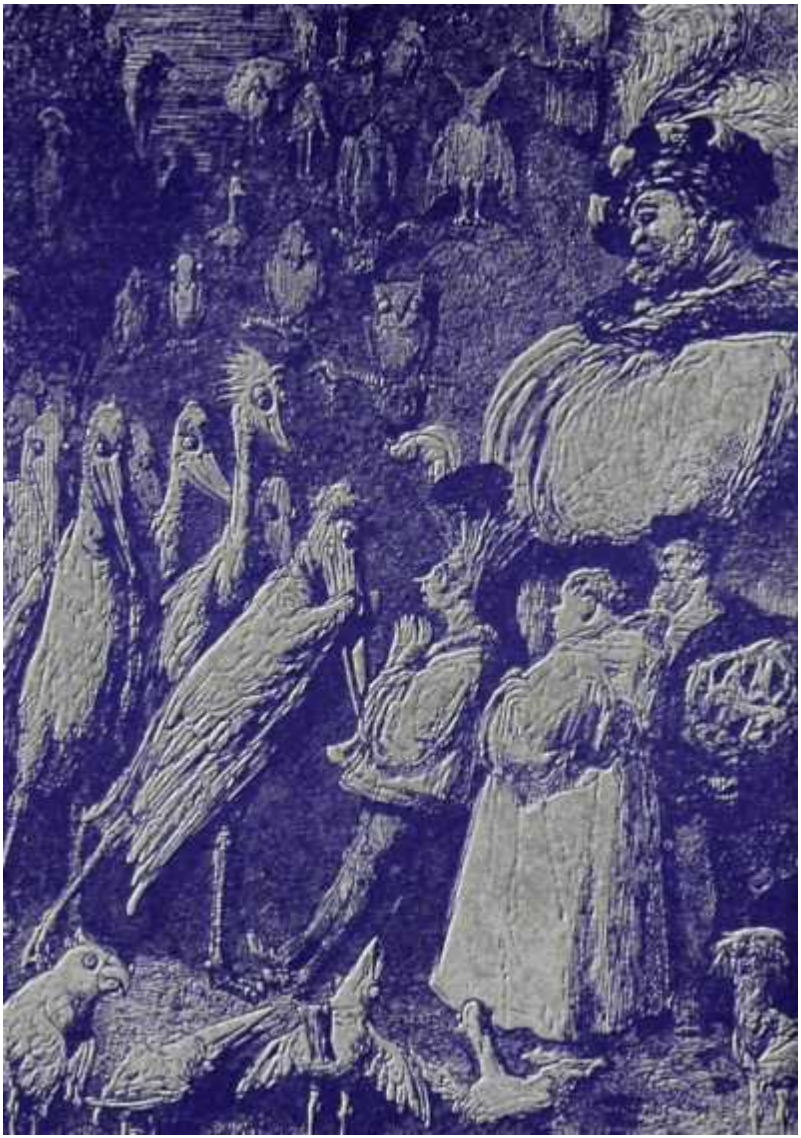
ЖАРКОЕ В ГЛИНЯНОМ ГОРШКЕ

(5-6 ПОРЦИЙ)

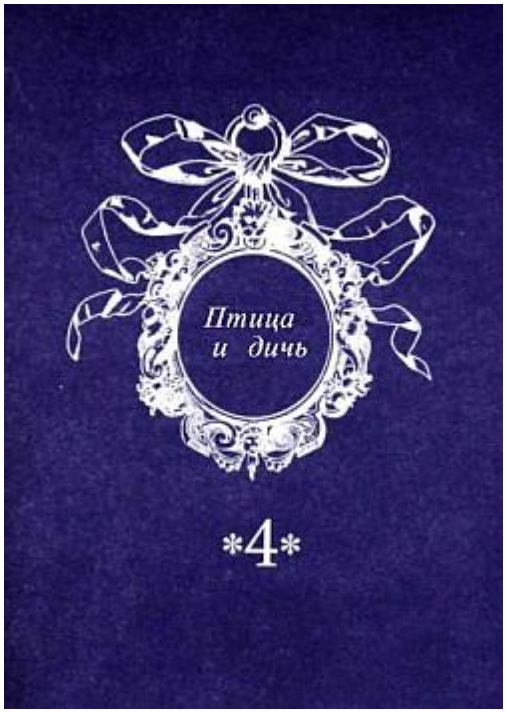
0,5 кг любого мяса, 3 моркови, 3 луковицы, 20 шт. чернослива, 6 ложек сметаны, 50 г жира, соль, перец, 800 г картофеля

Нарезать мясо небольшими кусочками и обжарить в жире до коричневого цвета. Затем добавить мелко нарезанную тушеную морковь, нарезанный и поджаренный лук, предварительно запаренные горячей водой сливы. Разложить все в горшочки, добавить кусочки сырого картофеля. В сковороду, в которой жарилось мясо, налить воды, прокипятить и разлить по горшочкам. В каждый горшочек положить по ложке сметаны. Приправить солью, перцем и рубленой петрушкой. Затем поставить горшочки в духовку (150˚С) и держать 40 минут до готовности.

К столу подается как отдельное горячее блюдо. Гарнир: любые салаты, соления.



4. Птица и дичь



*** ИНДЕЙКА * ЦЫПЛЯТА В ВИШНЕВОМ СОУСЕ ***
*** КУРИЦА С БЕЛЫМ БИНОМ * КУЛИК ПОД СОУСОМ ***
*** ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА * ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ**
С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ * КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ
С РИСОМ И СЫРОМ * ПЕРЕПЕЛКА *ЖАРЕНАЯ КУРИЦА
С ГРИБАМИ * КРОЛИК В СМЕТАНЕ *
*** ФАРШИРОВАННЫЙ ГУСЬ * ФАРШИРОВАННАЯ ШЕЙКА ***
ФАЗАН В КРАСНОМ ВИНЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ *
*** КУРОПАТКА В ФОЛЬГЕ * КАПЛУН ***

ИНДЕЙКА

(4-6 ПОРЦИЙ)

1-1,5 индейки (обязательно с грудкой), 1 небольшая луковица, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 1 веточка петрушки, 1 лавровый лист, 2 горошины черного перца, полстакана сухого белого вина, 200 г сухих белых грибов (можно и меньшее количество), предварительно замоченных в теплой воде, 2 яичных желтка, четверть стакана 80% сливок, полстакана панировочных сухарей, 6 столовых ложек любого жира для обжаривания, 200-800 г риса,50 г сливочного масла, 100 г сала-шпик

Мясо индейки разделать, отделив кости и 300-350 г белого мяса (от грудки). Кости, мясо индейки (без белого мяса) и, если будут, потроха, положить вместе с грибами, мелко нарезанными луком, морковью, сельдереем, петрушкой, а также лавровым листом и перцем в кастрюлю, влить 1 стакан воды и сухое белое вино, довести до кипения и варить на слабом огне 40-50 минут. Полученный бульон процедить.

Грибы пропустить через мясорубку и положить обратно в бульон, посолить по вкусу. Яичные желтки взбить со сливками и влить в них 1 половник бульона, размешивая, чтобы яйцо не свернулось. Вылить яйца в бульон и варить 5-7 минут, размешивая, не давая закипеть. Посолить по вкусу. Если соус будет густой, добавить сливки, а если жидкий — держать на огне еще несколько минут. Отложенное белое сырое мясо разрезать на 8-12 кусков, каждый кусок обмакнуть в соус, обвалять в сухарях и обжарить в кипящем жире до золотистого цвета. Сваренное в бульоне мясо пропустить через мясорубку, подогреть, полить соусом до образования густой массы, посолить, поперчить по вкусу и положить на середину подогретого блюда. Вокруг положить хорошо пропитанный сливочным маслом отдельно сваренный рис, а по краям кусочки обжаренного белого мяса вперемешку с ломтиками поджаренного хрустящего свиного сала.

Отдельно подать оставшийся горячий соус.

ЦЫПЛЯТА В ВИШНЕВОМ СОУСЕ

(4 ПОРЦИИ)

2 цыпленка по 700 г, 2 чайные ложки соли, перец, 100 г сливочного масла, 1 стакан красного полусладкого вина, 2 чайные ложки крахмала, 1,5 стакана свежей или консервированной вишни без косточек

Цыплят натереть солью и перцем. Растопить 60 г сливочного масла в неглубокой сковороде и положить туда цыплят. Поставить сковороду в предварительно хорошо нагретую (до 190°С) духовку на 50 минут или до тех пор, пока цыплята подрумянятся и станут мягкими. Поливать часто соком, чтобы цыплята не подгорели. Готовых цыплят разрезать пополам вдоль, положить на блюдо и не давать остыть, пока готовится соус.

Оставшийся в сковороде или жаровне сок слить в чугунную кастрюлю, добавить в него вино и поставить на слабый огонь.

Крахмал развести в двух столовых ложках воды и, размешивая, влить в кастрюлю. Варить до загустения. Положить в соус вишни, оставшееся сливочное масло и варить еще 5 минут. Цыплят полить соусом и подавать с отварным рисом или лапшой.

Любую птицу (индейку, гуся, утку, курицу, цыпленка), подготовленную для зажаривания (фаршированную или нет), необходимо поставить в холодную духовку, зажечь минимальный огонь и оставить до тех пор, пока кожа от жара натянется. Тогда полить кипятком и, не увеличивая огня, продолжать жарить, каждый раз поливая, поворачивая.

Когда косточка ножки начнет почти вылезать из шкуры — птица готова. Если она бледная, необходимо увеличить огонь и обжарить до коричневого цвета.

КУРИЦА С БЕЛЫМ ВИНОМ

(4-6 ПОРЦИЙ)

1 курица весом 2-2,5 кг, 2 чайные ложки соли, 0,5 чайной ложки черного перца, 1 чайная ложка красного перца, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сухого белого вина, 1 стакан куриного бульона (или воды), 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка зелени петрушки, 2 яичных желтка, 4 ст. ложки 20% сливок

Курицу нарезать на куски и натереть солью, черным и красным перцем. Сливочное масло растопить в чугунной кастрюле, в нем обжарить куски курицы. Посыпать курицу мукой, положить в кастрюлю лавровый лист, измельченный чеснок, петрушку, влить вино и куриный бульон. Закрыть крышкой и поставить кастрюлю в предварительно нагретую до 180°С духовку на 45 минут (до готовности). Выложить курицу на блюдо. Кастрюлю с подливкой поставить на сильный огонь на 5 минут. Взбить желтки, сливки и влить в них тоненькой струйкой немного горячей подливки из кастрюли, размешивая. Влить яичные желтки со сливками в кастрюлю и хорошо перемешать. Приправить. Курицу положить обратно в кастрюлю и подогреть, не давая соусу закипеть.

Подавать с отварным картофелем, жареными грибами.

КУЛИК ПОД СОУСОМ

(1 ПОРЦИЯ)

1 кулик, 2 луковицы, полстакана красного сухого вина, перец и соль по вкусу

Кулик жарится на сильном огне, снимается не до конца прожаренным («с кровинкой»), разделывается. Мясо отделяется от костей и держится в тепле. В небольшой кастрюле вываривается в вине мелко нарезанный лук, затем туда добавляются остатки кулика, перец, соль. После этого кипятить еще 5 минут, затем все откидывается на сито. Перед подачей к столу отложенное мясо кулика залить приготовленным соусом.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

(4-6 ПОРЦИЙ)

1 курица весом 2-2,5 кг, 8 чайные ложки соли, черный перец, 3 тонких ломтика свиной грудинки, 450 г куриной печенки, 2 луковицы, 10 грибов, 2 чайные ложки зелени петрушки, полстакана панировочных сухарей, немного укропа, 6 столовых ложек сливочного масла

Курицу вымыть, вытереть насухо и натереть солью и перцем. Свиную грудинку слегка обжарить на сковороде. Вытопившийся жир слить. Добавить в сковороду нарезанные печенку, лук, грибы и обжаривать 5 минут. Порубить все ножом или пропустить через мясорубку. Смешать с петрушкой, сухарями, укропом, приправить солью и перцем. Заполнить этой смесью курицу и зашить. Растопить половину сливочного масла в глубокой сковороде, положить туда курицу и поставить в нагретую (100°С) духовку на 2, 5 часа, пока курица не станет мягкой и коричневой. Часто поливать. Растопить остальное сливочное масло и смешать его с оставшимися сухарями.

Курицу подавать к столу, предварительно обмазав ее пропитанными сливочным маслом сухарями.

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

(12-14 ПОРЦИЙ)

1 гусь весом 3,5-4 кг, 1 ст. ложка соли, 1 чайная ложка черного перца, 3 луковицы, 750 г мясного фарша, 1,5 кг кислой капусты

Из гуся вырезать как можно больше жира. Гуся вымыть и вытереть, натереть солью и перцем. Немного вынутого внутреннего жира растопить в чугунной кастрюле и обжарить в нем мелко нарезанный лук. Этот лук смешать с мясным фаршем, приправить по вкусу и нафаршировать гуся, зашить его. Положить на противень и поместить в духовку (180˚С) на 3 часа (пока мясо не будет мягким). Кислую капусту смешать с вытопленным гусиным жиром и поставить в духовку на 45 минут.

Готового гуся положить на блюдо, обложить капустой и подавать к столу.

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С РИСОМ И СЫРОМ

(4-6 ПОРЦИЙ)

3 стакана нарезанного куриного вареного мяса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 1 стакан риса, 0,5 литра куриного бульона, 2 чайные ложки соли, лавровый лист, немного укропа, 2 веточки петрушки, 2 ст. ложки муки, 1,5 стакана 10% сливок, 0,5стакана натертого сыра

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде и обжаривать в ней нарезанный кольцами лук в течение 5 минут, добавить рис и размешивая его круговыми движениями, чуть-чуть подрумянить. Влить бульон, положить 1 чайную ложку соли, лавровый лист, укроп и петрушку. Довести до кипения. Убавить огонь. Закрыть сковороду крышкой и держать на огне 15 минут, пока рис не будет готов. Вынуть лавровый лист и петрушку. Выложить рис кольцом на смазанный маслом противень и в середину положить куриное мясо. В отдельной кастрюле растопить остальное сливочное масло и слегка обжарить в нем муку. Влить тоненькой струйкой сливки, размешивая, довести до кипения. Полить соусом рис и куриное мясо, посыпать

оставшимся сыром и противень поставить в духовку (210°С) на 10 минут, пока не подрумянится.

ПЕРЕПЕЛКА

Перепелки, белое сухое вино, сливочное масло, соль, черный перец

Вымытые тушки обжаривают на сливочном масле, складывают в небольшую чугунную кастрюлю, заливают белым сухим вином (вино наливают в зависимости от количества тушек), солят, перчат и варят до готовности. Тушки вынимают, кладут на блюдо. Подают с картофельным пюре и любыми салатами.

Перепелки сырыми (на большую кастрюлю 2 тушки) кладут в борщ в конце варки. Когда они сварятся, борщ готов.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА С ГРИБАМИ

(5 ПОРЦИЙ)

Курица весом 2 кг, соль, черный перец, 6ложек сливочного масла, 2 луковицы, 50г белых или других душистых грибов, 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана куриного бульона, 200 г сметаны

Обработанную, подготовленную курицу разрезать на куски, натереть солью, перцем. Растопить 3 ложки сливочного масла и обжарить куски курицы, сложить в чугунную кастрюлю. Затем обжарить нарезанный лук и также положить в кастрюлю. Обжарить предварительно сваренные, мелко нарезанные грибы. В конце жарки посыпать их 1 столовой ложкой муки, положить тоже в кастрюлю и залить 1,5 стакана бульона. Если бульон не покроет мясо, долить грибного бульона. Варить на очень слабом огне. Перед подачей к столу влить 200 *г* сметаны, прокипятить несколько минут.

Подавать с жареным картофелем, лапшой.

КРОЛИК В СМЕТАНЕ

(6 ПОРЦИЙ)

1 кролик весом 1,5 кг, соль, перец, 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан сметаны, 5 ложек сливочного масла

Нарезать на куски кролика, натереть солью, перцем и обжарить на сливочном масле в большой чугунной кастрюле. Когда кролик хорошо поджарится, влить в кастрюлю 1 стакан вина и сметану, положить лавровый лист и варить 40 минут. Вся жидкость должна накрыть мясо на 2 пальца.

Кролика хорошо гарнировать жареной картошкой.

ФАРШИРОВАННЫЙ ГУСЬ

(6 ПОРЦИЙ)

Гусь весом 2 кг, 200 г внутреннего жира, 200 г белого хлеба, 100 г лука, 2 яйца, 1 ст. ложка зелени петрушки

Фарш: смешать мелко нарезанный внутренний жир с замоченным и отжатым хлебом, мелко нарезанным отваренным холодным луком, рубленой петрушкой, со взбитыми яйцами, приправить солью и перцем. Тушку гуся начинить фаршем и зашить. Связать крылья и ножки для сохранения формы.

Поместить в холодную духовку, зажечь самый маленький огонь и жарить до полной мягкости. Если тушка не зарумянилась, то сделать большой огонь. Все время гуся нужно поливать и поворачивать. Перед подачей к столу снять нитки. При разделывании на куски фарш можно вынуть и отдельно нарезать.

ФАРШИРОВАННАЯ ШЕЙКА

Куриная или гусиная шейка, мука, соль, перец, жир, печенка

У курицы или гуся снять чулком шейку, захватив фалангу крыла. Зашить узкую часть и заполнить начинкой: нарезанные кусочки жира, нарезанная печенка, соль, перец, мука. Необходимо заполнять не до самого верха, оставив пустоту для набухания

муки. Наполнять с широкой стороны, затем зашить. Куриную шейку варить в бульоне, гусиную в борще. Сваренная шейка может быть подана как закуска в холодном виде с горчицей. Шейки могут быть приготовлены впрок и храниться как полуфабрикат.

ФАЗАН В КРАСНОМ ВИНЕ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

(4 ПОРЦИИ)

1 фазан, 5 ст. ложек сливочного масла, соль, черный перец, 50 г сала-шпик, 1 стакан сухого красного вина, 1 стакан куриного бульона, 2 больших корня сельдерея, нарезанного тонкими ломтиками, 1 стакан 20% сливок

Приготовленную тушку натереть солью, перцем и обжарить в трех столовых ложках сливочного масла. В эту посуду добавить нарезанное мелкими кубиками сало-шпик, красное вино, бульон (залить на 3/4), накрыть крышкой и тушить на слабом огне. Сельдерей, нарезанный тонкими ломтиками, положить на несколько минут в кипяток, вынуть, обсушить и тушить отдельно в остальном сливочном масле и бульоне. Когда сельдерей будет готов, добавить сливки, довести до кипения и смешать с соусом, в котором тушится фазан. Если нужно загустить соус, добавьте яичный желток. Фазана положить на блюдо и залить горячим соусом.

КУРОПАТКА В ФОЛЬГЕ

(2 ПОРЦИИ)

1 крупная (серая) молодая куропатка, 2 ст. ложки сливочного масла, черный перец, 1 зубчик чеснока, 4 тонких ломтика сала-шпик

Разрезать обработанную куропатку на 2 части продольно и обжаривать на сливочном масле на сильном огне в течение 8-10 минут. Остудить. Затем натереть солью, перцем, раздавленным зубчиком чеснока. Для каждой половинки куропатки приготовить

пластинку фольги. Сначала положить ломтик сала-шпик, на него половинку куропатки и покрыть вторым ломтиком сала-шпик. Завернуть полотно, чтобы не проходил воздух. Положить завернутые куски на решетку, поставить в горячую духовку (200˚С) на 10-15 минут.

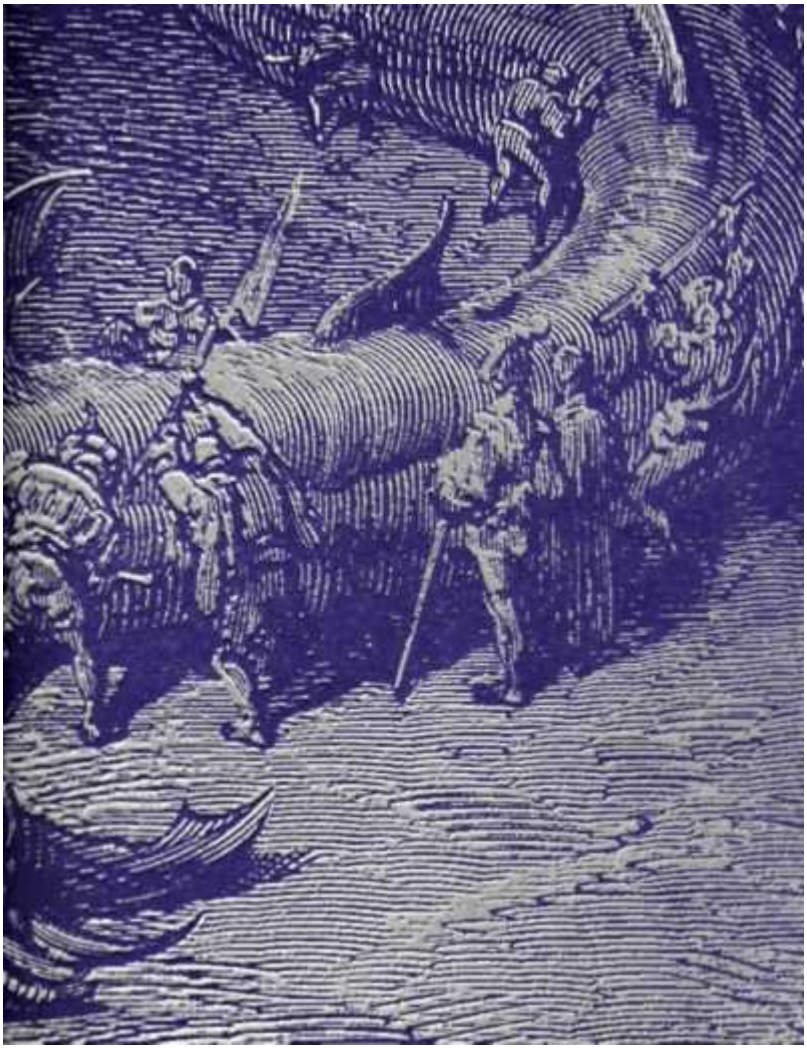
Перед подачей на стол развернуть фольгу. Подавать с салатами, соленьями.

КАПЛУН

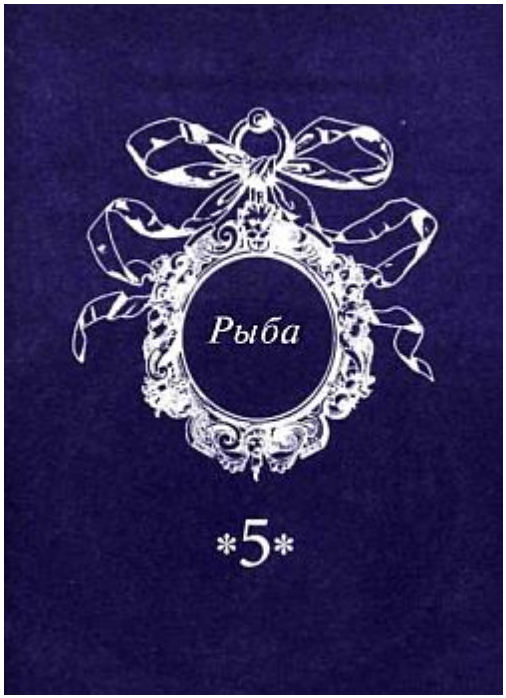
(4-6 ПОРЦИЙ)

Каплун весом 2,5 кг, 6 ст. ложек сливочного масла, 4 ст. ложки коньяка, 2,5 чайной ложки соли, половина чайной ложки черного перца, 250 г сваренных грибов, полстакана взбитых 20% сливок

4 столовые ложки сливочного масла растопить в чугунной посуде и обжарить в нем разрезанного на куски каплуна. Подогреть коньяк, полить им каплуна и поджечь. Когда пламя погаснет, посыпать каплуна солью и перцем. Закрыть крышкой и держать на слабом огне 45 минут, пока мясо не станет мягким. Часто поворачивать. Оставшееся масло растопить отдельно и обжарить в нем мелко нарезанные сваренные грибы в течение 5 минут. Переложить грибы к подготовленному каплуну, посолить по вкусу, тоненькой струйкой влить взбитые сливки и подавать к столу. Гарнировать картофельным пюре.



5. Рыба



* РЫБА ОТВАРНАЯ * ФИЛЕ КАМБАЛЫ *
* РЫБА В МАЙОНЕЗЕ * ТУШЕНЫЙ ТЮРБО
С МАЙОНЕЗОМ * ТЮРБО С СОУСОМ * ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ *
* РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ * КАРАСИ В СМЕТАНЕ *
* УХА ПО-ЧЕРНОМОРСКИ *
* ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ * МЕЛКАЯ РЫБА В МАРИНАДЕ *
* ОКУНЬ ОТВАРНОЙ * ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА * БИТОЧКИ
ИЗ МЕЛКОЙ САРДЕЛИ ИЛИ АНЧОУСА *

РЫБА ОТВАРНАЯ

1кг рыбы, 1 кг картофеля,100 г сливочного масла, петрушка или другая зелень. Варить 25 минут

Отварить рыбу в подсоленной воде, добавив 1 чайную ложку уксуса. Выложить на блюдо. Украсить отварным картофелем, петрушкой. Подавать с топленым маслом.

ФИЛЕ КАМБАЛЫ ИЛИ ДРУГОЙ НЕКОСТЛЯВОЙ РЫБЫ

(4 ПОРЦИИ)

Камбала или другая рыба весом в 1 кг, луковица, лавровый лист, 1 зубчик чеснока, петрушка, 250 г белого вина, 20 г муки, 50 г сливочного масла, 2 желтка, 200 г картофеля, 50 г сыра, столовая ложка толченых сухарей

Вырезать филе рыбы, снять кожицу.

Из костей рыбы отварить бульон вместе с нарезанным луком, кусочком лаврового листа и 1 зубчиком нарезанного чеснока. Добавить белое вино и немного воды. Поместить филе на смазанную маслом сковороду, добавить бульон, накрыть промасленной бумагой и тушить 15 минут. Когда рыба будет готова, сделать поджарку из муки со сливочным маслом. Выкипятить бульон, смешать с поджаркой, снять с огня, сгустить яичными желтками.

Уложить филе на большое блюдо, обложить сваренным в кожуре нарезанным картофелем, посыпать тертым сыром и обжаренными в масле сухарями, полить соусом, затем снова посыпать тертым сыром и полить топленым маслом. Зарумянить в горячей духовке. Подать горячим.

РЫБА В МАЙОНЕЗЕ

(4 ПОРЦИИ)

700 г отварной рыбы, 350 г картофеля, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 1 баночка майонеза, 80 г сыра

Картофель отварить, слить воду, протереть через сито, добавить сливочное масло и 2 желтка, приправить солью, перцем, толченым мускатным орехом, выложить на край овального противня. Отделить филе от костей отваренной рыбы, снять кожу, слегка подсушить в духовке. На противень налить майонез слоем 1-2 см, немного разведя его. Уложить рыбу, полить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром, полить сливочным маслом и хорошо зарумянить в духовом шкафу.

ТУШЕНЫЙ ТЮРБО С МАЙОНЕЗОМ

3 ***кг рыбы, 1 лимон, зелень петрушки, баночка майонеза***

Положить рыбу в готовый холодный рыбный бульон, добавить несколько кусочков лимона, довести до кипения и тушить на медленном огне. Рыбу, нарезанную большими кусками, следует тушить дольше, чем меньшие куски (весом 450 г следует тушить 30 минут, 700-800 г — 40 минут). Если рыбу нужно подать к столу целиком, то голову ее следует привязать ниткой, чтобы она не отломилась во время тушения. Затем нитку удалить. Подавать рыбу на блюде (белой стороной вверх), украсить петрушкой и дольками лимона. Отдельно подать майонез и отваренный картофель. Чтобы рыба была белой, рекомендуется ее тушить сначала не в рыбном бульоне, а в небольшом количестве молока и с небольшими кусочками лимона.

ТЮРБО - это рыба, сваренная следующим образом: сначала отваривается шкура, плавники, голова с зеленью.

Затем цедят и в бульоне варят филе (целиком или кусочками) 20 минут.

Готовую рыб подают по-разному.

ТЮРБО С СОУСОМ

(6 ПОРЦИЙ)

500 г филе отваренного тюрбо, очищенного от кожи, 500 г майонеза или острого томатного соуса, 20 г тертого сыра, 500 г картофельного пюре

По краям слегка смазанной формы выложить готовое картофельное пюре, поставить в духовку и слегка подрумянить. Измельчить рыбу, смешать с соусом, заполнить этой смесью середину формы, посыпать тертым сыром и сухарями, полить растопленным сливочным маслом и хорошо зарумянить в духовке.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

(6-8 ПОРЦИЙ)

500 г филе щуки или другой рыбы, очищенной от кожи, 4 яйца, 100 г муки, 50 г сливочного масла, 50 г молока, 250 г подсолнечного масла

Приготовить тесто: вбить в муку 2 яйца, добавить молоко, щепотку соли, поставить на огонь и помешивать, пока смесь станет густой и однородной. Затем порубить рыбу (или пропустить через мясорубку), смешать с растительным маслом, добавить, 2 яйца в остывшее к тому времени тесто, а также соль и перец. Полученную массу хорошо вымешать, сделать одну пробную тефтелю и опустить ее в кипящую воду, чтобы убедиться, не распадается ли она. Если масса недостаточно вязкая, добавить еще яйцо или только белок. Тефтели делаются величиной с ложку, на мокрой доске. Варят их в кипящей воде, процеживают, кипятят в томатном соусе 5-6 минут.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

(4 ПОРЦИИ)

400-500 г филе рыбы, 6 небольших луковиц, соль, перец, 2 яйца, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка муки

Рыбное филе пропустить через мясорубку. В рыбную массу вбить 2 яйца (белок взбить отдельно), добавить 2 луковицы, натертые на крупной терке, соль, перец. Все хорошо вымешать. Котлеты обвалять в муке и обжарить на сковороде на слабом огне. Нарезать кубиками 4 луковицы, обжарить в масле до золотистого цвета. Выложить котлеты на блюдо и на каждую положить чайную ложку жареного лука. Посыпать зеленью и подавать к столу как закуску или с любым гарниром.

КАРАСИ В СМЕТАНЕ

(4 ПОРЦИИ)

4 карася, 200 г сметаны, 50 г растительного масла, 2 ст. ложки муки

Почистить, промыть рыбу, затем, обваляв в муке (муку посолить и поперчить), обжарить слегка на сковороде. Обжаренную рыбу положить на противень, обмазать сметаной или майонезом и запечь в духовке до готовности.

При подаче на стол посыпать рубленой зеленью. Гарнир: картофель жареный или пюре.

УХА ПО-ЧЕРНОМОРСКИ

(4-5 ПОРЦИЙ)

4 небольшие рыбы, 4 луковицы, 2 моркови, 1-2 петрушки, соль, перец-горошек, 8 больших картофелин, 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа

Промыть, разделать рыбу, отделить голову и хвост, нарезать на порционные куски. В кастрюлю емкостью 4—5 литров (желательно чугунную) на 3/4 налить воду. Опустить очищенные и разрезанные на 4 части луковицы, разрезанные на 4 части продольно морковь и петрушку, варить 40-45 минут.

Затем шумовкой вынуть овощи и опустить картофель. Овощи и картофель варить под закрытой крышкой. Когда картофель будет почти готов, положить 2 лавровых листа, куски рыбы, а также голову, хвост, посолить и, открыв крышку, варить 15-20 минут на большом огне, снимая пену, положить 5-6 горошин черного перца. Когда рыба и картофель будут готовы, вынуть рыбу в одну тарелку, а картофель в другую. В отдельной небольшой посуде истолочь чеснок, посолить его и разбавить бульоном, медленно поливать им картофель, давая впитаться. То же самое сделать с рыбой. Повторить 2 раза, сливая с тарелок жидкость и снова поливая.

Подать на стол картофель с рыбой. После этого уху.

ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

(6 ПОРЦИЙ)

6 форелей, 50 г белых сухарей, 200 г лука, 200 г молока, 30

г сливочного масла, 200г белого вина, яйцо

Форель очистить, промыть, дать стечь воде и наполнить фаршем, приготовленным следующим образом: вымоченные в холодном молоке толченые и просеянные сухари смешать со 100 г слегка обжаренного в сливочном масле лука, рубленой петрушкой и яйцом. Эту массу заправить солью, перцем. Оставшийся лук слегка обжарить в сливочном масле и уложить на дно противня. Поверх лука положить рыбу, залить белым вином и тушить. Когда форель будет готова, бульон слить и выкипятить наполовину. Для густоты добавить 20 г сливочного масла, смешанного с 15 г муки, снова вскипятить, приправить и полить им форель. Поместить рыбу в духовку и быстро обжарить на сильном огне (12-15 минут).

МЕЛКАЯ РЫБА (ЛЮБАЯ) В МАРИНАДЕ

(4 ПОРЦИИ)

1 кг рыбы, 2 луковицы, 3 больших помидора, 1/2 стакана растительного масла, 2 лавровых листа, соль, 5-6 горошин черного перца

Очищенную, промытую рыбу укладывают на дно кастрюли (желательно широкой, плоской), на рыбу кладут 1 нарезанную кружочками луковицу и кружочки помидора (предварительно сняв кожицу). Затем то же самое — вторым слоем. Посыпать солью, положить лавровый лист и полить растительным маслом. Все залить водой, чтобы покрыла рыбу. Варить на слабом огне до готовности. Если нет помидоров, полить 1/2 стакана уксуса и немножко приправить сахаром.

ОКУНЬ ОТВАРНОЙ

(6 ПОРЦИЙ)

1 - 1,2 кг рыбы, 800 г картофеля, 150 г сливочного масла, лимон, петрушка

Рыбу очистить, вымыть и тушить в рыбном бульоне 12-15

минут. Затем сцедить бульон, рыбу украсить петрушкой и дольками лимона. Подавать с отварным картофелем, заправленным растопленным сливочным маслом.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА

3 кг рыбы, 1 кг лука, 200 г растительного масла, соль, перец, 5 яиц

Лук очистить, нарезать кубиками и стушить, использовав 200 г растительного масла. Лук должен быть мягким и коричневого цвета. Остудить. Шелуху луковиц запарить кипятком, остудить, процедить. Рыбу нарезать на порционные куски. Отложить хвосты и головы, в остальных кусках отделить мясо от костей и шкуры. Затем мякоть рыбы пропустить через мясорубку вместе с жареным луком. В полученную массу ввести взбитые яйца, соль, перец и хорошо вымешать. Вымешивая, нужно добавить до двух стаканов воды. Затем готовым фаршем заполнить головы. Распрямлять кусочки шкуры, наполнять фаршем и руками формовать кусочки, при этом все время смачивать руки.

На дно чугунной посуды (лучше казана) положить тарелочку, затем уложить плавники, все косточки, сверху — половину луковой шелухи. Затем уложить головы с фаршем, сформованные куски, а из оставшегося фарша сделать котлетки. Покрыть оставшейся шелухой. Поставить на огонь и залить кипятком. Воду немного посолить и поперчить. Накрыть крышкой. Когда закипит, снять крышку, два часа кипятить с открытой крышкой на слабом огне, потом закрыть кастрюлю и варить еще два часа. Готовую рыбу немедленно слить. Когда остынет, выложить на блюдо.

Перед подачей на стол слегка обжаривать на сливочном масле. Можно сложить рыбу на противень, залить бульоном, в котором варилась, и запечь в духовке.

БИТОЧКИ ИЗ МЕЛКОЙ САРДЕЛИ ИЛИ АНЧОУСА

(4 ПОРЦИИ)

1 кг мелкой рыбы, 2 яйца, 2-3 ст. ложки муки, соль, перец, 150 г растительного масла, зелень

Очистить мелкую рыбку, вынуть хребты. В полученную массу ввести 2 взбитых яйца и муку. Все вымешать, приправив солью и перцем. Затем столовой ложкой выкладывать на горячую сковороду и обжаривать с двух сторон. При подаче на стол посыпать нарубленной зеленью.

6. Блюда из яиц

* ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ *
* ЯЙЦА БЕЗ ЖИРА * ХОЛОДНАЯ ЯИЧНИЦА
С МАЙОНЕЗОМ * ЯЙЦА С РИСОМ И СЫРОМ *
* ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЕМ *
* ОМЛЕТ С ГРИБАМИ *

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ

(6 ПОРЦИЙ)

9 яиц, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка томат-пасты,50 г соуса «Острый»

Сварить яйца вкрутую, разрезать вдоль, осторожно вынуть желтки, размять их, добавив сливочное масло, томат-пасту, соль,

перец. Половинки яиц заполнить приготовленным пюре и выложить на смазанный сливочным маслом противень. Сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Выложить на блюдо и подавать с соусом «Острый». Если есть куриная печенка, сварив ее, можно добавить в пюре из желтков.

ЯЙЦА БЕЗ ЖИРА

(4 ПОРЦИИ)

10 яиц, 500 г соуса «Острый»

Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать, оставив 2 желтка. Нарезанные яйца выложить на смазанный маслом лист и запечь в духовом шкафу. Затем выложить на блюдо и вокруг полить соусом «Острый», 2 желтка измельчить и посыпать ими запеченные яйца.

ХОЛОДНАЯ ЯИЧНИЦА С МАЙОНЕЗОМ

(1 ПОРЦИЯ)

2 яйца, 1/2 чайной ложки сливочного масла, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка зелени

Глубокую сковороду или форму поставить на водяную баню, смазать маслом и вылить в нее яйца. Держать на огне до тех пор, пока яйца не затвердеют. Остудить. Опрокинуть целиком на тарелку. Смазать сверху майонезом и посыпать зеленью.

ЯЙЦА С РИСОМ И СЫРОМ

(4 ПОРЦИИ)

4 яйца, 250 г риса, 4 ст. ложки натертого сыра, 1 стакан мясного или куриного бульона, 2 ст. ложки сливочного масла,

1/2 чайной ложки соли, щепотка перца

Рис варить в воде 10 минут, откинуть на сито, положить в мясной или куриный бульон. Варить на слабом огне, посолить по вкусу. Одновременно варить яйца (не более 5 минут), охладить. Форму или сковороду смазать сливочным маслом, положить сварившийся рис, который должен впитать весь бульон и быть рассыпчатым. Рис разровнять и сделать на его поверхности ложкой 8 ямок для яиц. Яйца очистить и осторожно разрезать пополам (желток должен быть полужидким). Половинки яиц положить в ямки на рисе, посолить и поперчить. Посыпать рис и яйца натертым сыром, причем на яйца посыпать двойной слой сыра. Полить яйца и рис растопленным сливочным маслом и на 3 минуты поставить в духовку (200°С). Желтки, находящиеся под слоем сыра, не должны загустеть.

Сразу подавать к столу.

ЯИЧНИЦА С КАРТОФЕЛЕМ

(4 ПОРЦИИ)

400 г картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, 3/4 чайной ложки соли, щепотка черного перца, 4 яйца, 2 ст. ложки натертого сыра

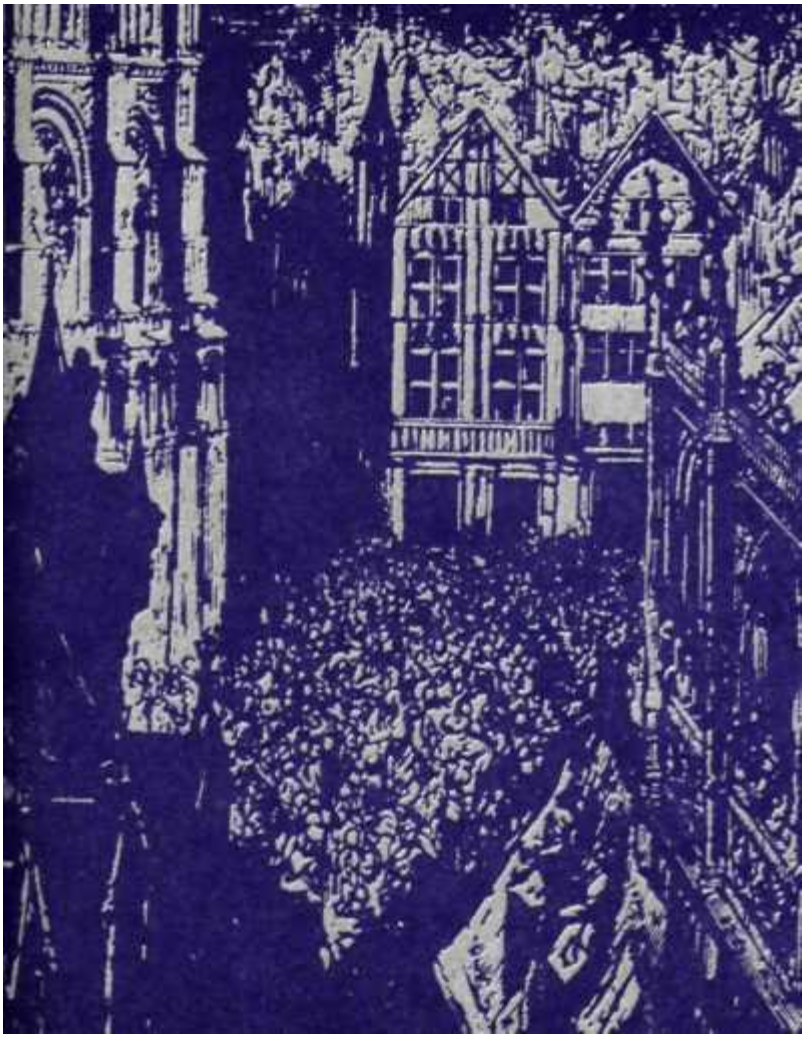
Картофель, нарезанный тонкими кружочками, тщательно промыть в холодной воде, положить на горячую сковороду с кипящим сливочным маслом или другим жиром, посыпать солью и черным перцем и обжаривать на слабом огне, чтобы каждый кружочек подрумянился с одной стороны. Затем закрыть сковороду крышкой и держать на огне еще 15 минут, чтобы картофель спекся в одну лепешку. Когда картофель запечется, перевернуть лепешку целиком, не разламывая, и обжаривать с другой стороны еще 3-4 минуты. Добавить немного сливочного масла и вылить на картофель размешанные в миске яйца. Покачивать сковороду, чтобы яйца растеклись между картофелем, посыпать сыром. Как только яйца загустеют, снять с огня и опрокинуть на блюдо.

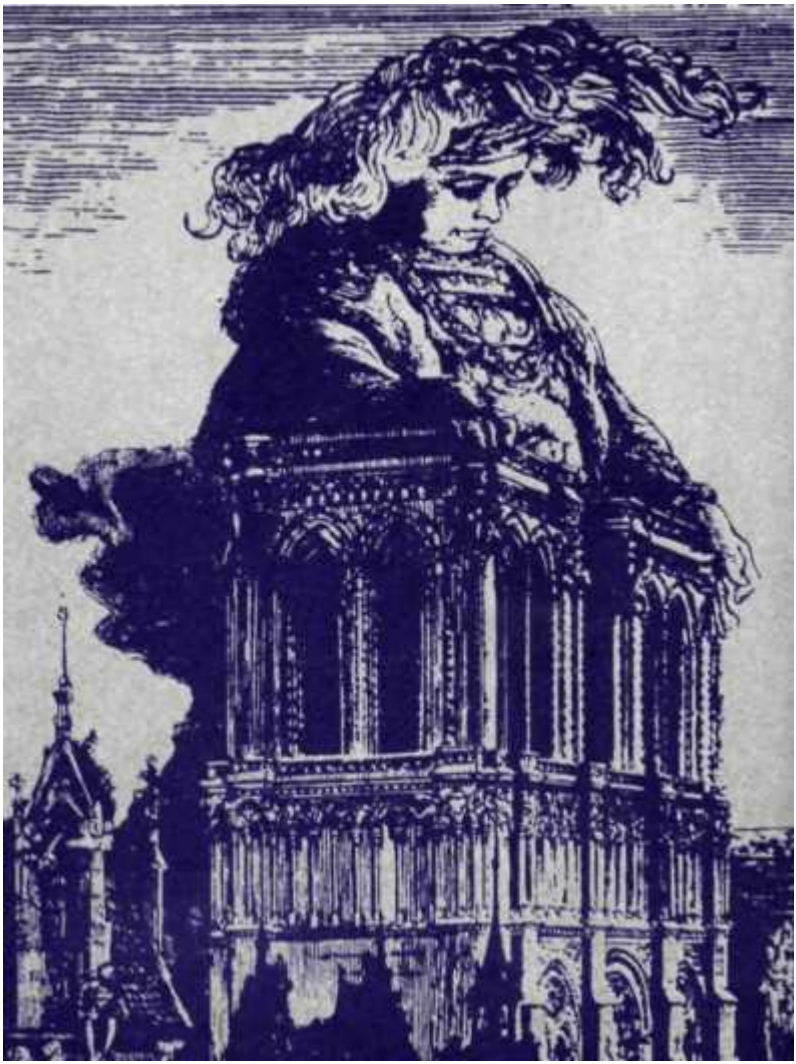
ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

(2 ПОРЦИИ)

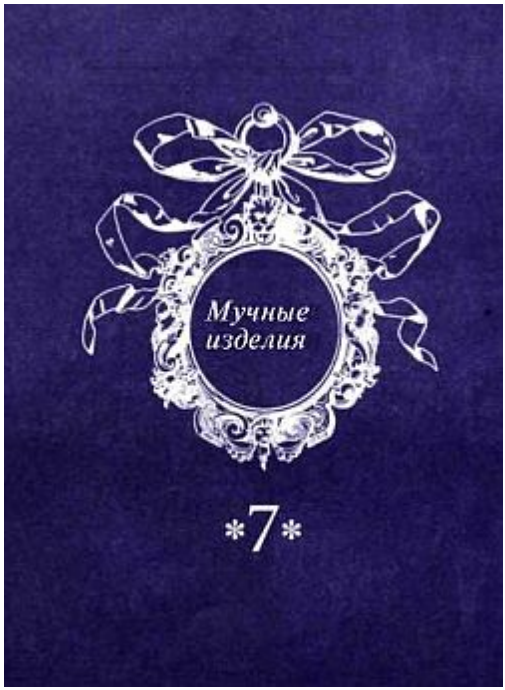
4 ***ст. ложки сливочного масла, 1 стакан тонко нарезанных грибов, предварительно сваренных, 1 чайная ложка соли, щепотка черного перца, 4 яйца, 2 ст. ложки воды***

Половину порции сливочного масла растопить в сковороде, обжарить грибы, посолить и поперчить. Дать немного остыть. Яйца взбить с водой. Разогреть сковороду (диаметром 23 см), растопить масло и вылить яичную смесь, предварительно смешанную с грибами. Держать за ручку сковороду в левой руке и наклонять ее в разные стороны, в то же время вилкой в правой руке заворачивать свертывающийся у краев омлет к середине, давая возможность несвернувшейся яичной массе подтекать к краям. Важно все это делать быстро, чтобы яичная масса все время была в движении. Когда края омлета свернутся, то будут еще влажными. Посередине омлет будет еще полужидким. Поднять один край омлета, сложить его вдвое и сдвинуть на подогретую тарелку. Таким же образом можно приготовить омлет с ветчиной, печенкой.





7. Мучные изделия



* БЫСТРАЯ МАННАЯ КАША *
* ВЫТЯЖНОЕ ТЕСТО * ТЕСТО НА ПИРОГ И ТОРТ *
* КОРЖИКИ НА ПИВЕ * ЛИМОННЫЙ ПИРОГ *
* ПИРОГ С ОРЕХАМИ * ПЕЧЕНЬЕ *
* ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ» * ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ» *
* ТОРТ «НАПОЛЕОН» * ТОРТ «СЛОЙКА» *
* ТОРТ «СЛОЕНЫЙ» * ЕВРЕЙСКИЕ КОРЖИКИ *

БЫСТРАЯ МАННАЯ КАША

(4 ПОРЦИИ)

1 чашка манной крупы, 70 г сливочного масла, 2 чайных ложки соли

На сухой глубокой сковороде слегка поджарить большую чашку манной крупы. Поджарив крупу, снимите сковороду с огня, добавьте 70 г сливочного масла, 0, 5 чайной ложки соли, вымешайте, затем влейте 2 таких же чашки кипятка, снова размешайте, поставьте на небольшой огонь, накрыв крышкой. Через 5 минут каша готова. Это самый быстрый в приготовлении гарнир.

ВЫТЯЖНОЕ ТЕСТО

В миску с 500 г просеянной муки вливать 1 стакан теплой воды, размешивая, пока не образуется однородное тесто. Оставить его на 30 минут на доске, посыпав мукой и накрыв полотенцем. Затем, отрезая по небольшому кусочку, раскатывать их так, чтобы получался очень тонкий прозрачный круг. Этот круг смазать любым жиром, положить фарш колбаской и завернуть тесто. Слоев получится много. Такую вертуту положить на обильно смазанный противень и помазать сверху жиром. Из вертуты можно сделать и пирожки. Для этого надо рукой отделять по кусочку сырой вертуты, защипывая каждый пирожок с двух сторон, обильно смазать жиром и выпечь. Фарши для вертуты или пирожков: из каши: через мясорубку пропускают гречневую, из сечки, жареную манную кашу со шкварками; картофельный; мясной из вареного мяса; творожный, если творог жидкий, вмешать немного манной крупы; повидло, если жидкое, добавить манную крупу; чернослив: запарить, просушить, пропустить через мясорубку и добавить мелко нарезанные орехи. Изделия из вытяжного теста перед выпечкой смазать взбитым яйцом.

ТЕСТО НА ПИРОГ И ТОРТ

1 литр молока, 1 стакан сахара, 4 желтка, 1 чайная ложка соли, 200 г сливочного масла, 1 палочка дрожжей. Муки сколько возьмет.

Дать тесту постоять 10 минут

Из части теста делаем пирог, добавив взбитые 2 яйца, растертый с маслом сахар (1 стакан сахара, 150 г масла), 0, 5 чайной ложки соды, орехи или изюм. Испечь в смазанной маслом, обсыпанной сухарями фигурной форме. Из оставшегося теста можно приготовить торт: выпечь три коржа, смазать кремом.

КОРЖИКИ НА ПИВЕ

1 пачка маргарина, 1 стакан пива, 2-3 стакана муки, ванилин

Маргарин размягчить и смешать с мукой, влить пиво, добавить ванилин. Замесить мягкое тесто и поставить в холодильник на 2 часа. Раскатать пласт толщиной в 2 см, посыпать сахаром и прижать качалкой. Вырезать формочками коржики и выпечь на смазанном листе, готовые посыпать сахарной пудрой.

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

3 стакана муки, 1 пачка маргарина, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1 лимон, 2 яблока, 1 стакан сахара

Маргарин (холодный) натереть на терке. На доске в маргарин врубить секачом 1, 5 стакана муки, 1 яйцо, сметану и добавить 1, 5 стакана муки. Рубить тесто, пока оно не станет однородным. Затем скатать 2 шара и положить в холодильник на 2 часа (один побольше другого). Начинка: на терке натереть лимон вместе с цедрой и 2 очищенных яблока; перемешать, поставить в холодильник на 1 час. Из большого шара раскатать пласт и уложить на противень с бортиком. Положить фруктовую смесь, смешанную с 1 стаканом сахара. Покрыть вторым раскатанным пластом и поставить в нагретую духовку (150°С), выпекать на небольшом огне. Вынув из духовки, посыпать сахарной пудрой. Разрезать пирог остывшим.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ

1/3 палочки дрожжей, 150 г сливочного масла, 150 г сметаны, 2 стакана муки, немного ванилина

Дрожжи развести в двух столовых ложках теплой воды. Замесить тесто, добавив масло, сметану, муку, поставить в холодильник на 20-30 минут, разделять на 3 части. Раскатать коржи. Переложить их начинкой. Для начинки: 1 стакан толченых орехов смешать с 1 стаканом сахара, затем ввести в смесь взбитый белок и желток. Сырые коржи переложить начинкой и нарезать пирог до выпечки. Готовый посыпать сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ

200 г сливочного масла, 3/4 стакана сахара, 3 желтка, 3 ст. ложки сметаны, 1,5 стакана муки, 1/2 чайной ложки соды, уксус

Масло растереть с сахаром, ввести желтки, сметану, муку, соду, гашеную уксусом. Выдержать на холоде 30 минут. Вырезать мелкое печенье. Печь на смазанном листе.

ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ»

Тесто: 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 5 желтков, 200 г сметаны, 0,5 чайной ложки соды, столовая ложка уксуса, соль на кончике ножа, ванилин, мука.

Начинка:5 белков, 3/4 стакана сахара, 1,5 стакана рубленых грецких орехов.

Шоколадная глазурь: 2 столовые ложки какао, 3/4 стакана сахарного песка, 4 столовые ложки молока, 70 г сливочного масла.

Растереть масло, добавить сахар, влить желтки и хорошо размешать. Затем добавить сметану и соду, погашенную уксусом, соль. Все снова перемешать, ввести ванилин и муку — муки столько, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Разделить тесто на 3 лепешки и выпечь в круглой форме на среднем огне. Белки взбить в густую пену. К ним постепенно добавить сахар. Всыпать рубленые орехи, осторожно перемешать и смазать выпеченные коржи. Какао смешать с сахарным песком, влить горячее молоко, хорошо размешать и поставить на огонь, чтобы смесь закипела, непрерывно помешивать. Когда сахар полностью растворится, снять с огня и добавить сливочное масло. Горячей массой залить торт и поставить в холодильник.

ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»

Тесто: 8 яиц, 1,5 стакана сахарного песка, 1 ст. ломка молотого черного кофе, 1,5 стакана молотых грецких орехов.

Крем: 0,5 литра молока, 5 чайных ложек муки, 3/4 стакана сахарного песка, 300 г сливочного масла, ванилин, 2-3 чайные ложки растворимого кофе.

Яйца взбить с сахаром до образования густой белой пены (взбивать миксером примерно 10 минут, венчиком — 30 минут). В полученную пену вмешать черный кофе и грецкие орехи. Эту массу выложить в смазанную жиром форму, посыпанную сухарями, поставить в горячую духовку, на медленном огне выпекать 40-50 минут. Молоко, муку, сахарный песок размешать без комочков и сварить, остудить. Взбивая, постепенно добавить растертое масло, ванилин, растворимый кофе. Смазать коржи. Если выпекли одним высоким коржом, разрезать на две части и намазать кремом половинки.

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тесто: 300 г сливочного масла, 500 г муки, 3/4 стакана воды, соль, 2-3 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка уксуса, 1 яйцо, орехи.

Крем: 1/2 литра молока, 5 чайных ложек муки, 3/4 стакана сахарного песка, 300 г сливочного масла, ванилин

Масло и муку на доске порубить секачом до полного перемешивания. Добавить 3/4 стакана воды, соль, сахар, уксус, яйцо. Все тщательно перемешать и положить в холодильник на 30 минут, затем выпечь 7-8 коржей. Молоко, муку, сахарный песок размешать без комочков, сварить. Масло растереть и взбивать его, постепенно добавляя остывшую смесь. Готовым кремом смазать коржи, посыпать измельченными орехами.

ТОРТ «СЛОЙКА»

Тесто: 3 неполных стакана муки, щепотка соли, 1 яйцо, 1 ст. ложка уксуса, 1 стакан воды, 450 г сливочного масла (для того, чтобы масло не текло, в помещении должно быть

прохладно).

Крем: 4 столовые ложки муки, 2 стакана сахара, 6 желтков, 1 литр молока, ванилин, кусочек оставленного масла

Масло должно быть мягким, но не теплым. В миску положить муку, соль, яйцо, уксус. Размешать, влить теплую воду и быстро замесить, оставить на 10 минут. Затем подсыпать на доску муки и положить тесто, раскатать три больших круга толщиной в 1 см. От масла отложить кусочек в 30-40 г, остальное разделить пополам. Половину масла положить в длину посередине плотно, чтобы не оставался воздух. Это масло накрыть раскатанным тестом и защепить. Сверху уложить другую половину масла и защепить третьим куском теста. В таком виде оставить на доске на 10 минут. Затем осторожно, легко раскатать. Главная задача — не выдавить масло.

Раскатав, сложить конвертом и еще раз пополам. Снова перерыв 10 минут. Повторить то же самое еще раз. Затем брусок теста разделить на 6 частей и поставить в холодильник (чтобы масло не потекло). Раскатывать и выпекать поочередно коржи. Готовые намазать кремом, подровнять и полученной крошкой посыпать торт. Муку смешать с сахаром, втереть туда желтки и постепенно соединить с молоком. Заварить крем на большом огне, беспрерывно помешивая. Снять с огня, дать чуть остыть, положить ваниль и кусочек сливочного масла. Снова размешать, остудить, намазать коржи.

ТОРТ «СЛОЕНЫЙ»

200 г сметаны, 2 яйца, 200 г муки

Все порубить до полного смешивания, положить в холодильник на 30 минут, затем испечь 3 коржа и смазать их таким же кремом, как для торта «Наполеон».

ЕВРЕЙСКИЕ КОРЖИКИ

200 г масла, 1,5 стакана сахара, 4 ст. ложки растительного масла, 3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, уксус, щепотка соли, мука, орехи

Замесить тесто, положить в него мелко нарезанные орехи, раскатать. Формочкой или стаканом вырезать коржики и выпечь.

Тесто жирное, лист смазывать не надо.

СОВЕТЫ ПО КУЛИНАРИИ

Чтобы картофель, протертый для приготовления оладий, не темнел, в него вливают немного горячего молока.

Раскатывая клейкое картофельное пюре, стол и скалку смазывают растительным маслом.

Чтобы при жарке лук имел золотистый цвет и не подгорел, его панируют в пшеничной муке.

Свежезамороженный зеленый горошек отваривают в интенсивно кипящей воде, не размораживая его.

С молодых кабачков (до 20 см), предназначенных для фарширования, не рекомендуется срезать кожицу.

В котлетную массу из нежирной рыбы (щуки, трески) для рыхлости добавляют вареную рыбу в холодном виде.

Мясо будет нежнее, если его приблизительно за час до жарки смазать горчицей.

Отбивные котлеты и шницели будут мягкими, если за 1-2 часа до жарки их смазать смесью из уксуса и растительного масла.

Если жир, оставшийся после жарки, залить холодной водой и прокипятить, все запахи из него улетучатся.

Вкус котлет по-киевски значительно улучшится, если их фаршировать смесью сливочного масла с рубленой зеленью петрушки и сырыми яичными желтками.

Оставшиеся неиспользованными желтки долго сохраняются свежими, если их опустить в банку с холодной водой.

При выпечке изделий в духовке тесто не будет подгорать, если под противень насыпать немного соли.

В готовом виде торт нельзя сразу выносить на холод: от резкого изменения температуры он может осесть.

Чтобы на поверхности киселя не образовывалась пленка, надо посыпать его тонким слоем сахарного песка.

Лимон следует хранить в сухом песке. Для этого песок высушивают на солнце или в духовке, насыпают в ящик и кладут в него лимоны так, чтобы они друг с другом не соприкасались.

Высохшие грецкие орехи восстанавливают свойственный им в свежем виде вкус, если их подержать в скорлупе 5-6 дней в слегка подсоленной воде.

Пересоленные огурцы можно исправить, залив их на сутки томатным соком.

Из моркови, заправленной жиром или сметаной, организм получает почти 60% содержащегося в ней каротина, а без этого — не более 6%.

Дрожжи можно сохранить свежими до двух недель, если:

1. Порезать на мелкие кусочки, сложить в банку и залить холодной водой. Поставить в холодное и темное место.

2. Перетереть с мукой, подсушить, положить в банку и сверху присыпать мукой.

3. Положить их в размельченную соль.

Овощи-коренья (петрушка, морковь и др.) хорошо сохраняются, если их положить не очень плотно в банку и, не закрывая крышкой, перевернуть вверх дном и поставить.

Огурцы можно сохранить свежими несколько дней, если погрузить их на 3/4 в воду хвостиками вниз. Воду менять ежедневно.

Рыбу перед жаркой хорошо посыпать не только солью, но и сахаром.

Торт не будет сохнуть, если в коробку положить нарезанное яблоко.

Тортовые кремы и массы (кроме фруктовых) дольше останутся свежими, если в них добавить 1—2 чайные ложки спирта.

Чтобы сохранить целыми ягоды клубникии малины при приготовлении варенья, необходимо сбрызнуть их спиртом и выдержать 20-30 минут, затем варить варенье обычным способом.

Для удаления в кухне запаха от жарки и варки необходимо налить немного уксуса в небольшую посуду и на слабом огне прокипятить.

Чтобы сохранить хлеб свежим, хранить его надо в эмалированной кастрюле. Для поддержания хорошего аромата положить в кастрюлю нарезанное яблоко.